



Új funkcionális húskészítmények kifejlesztése

Részletek:

A spanyol fél feladatai: Funkcionális pulykahús-termékek kifejlesztése csökkentett zsírtartalommal (olívaolaj), rosttal (zabkorpa) és TG enzimmel, termékgyártás.

A magyar fél feladatai: Új funkcionális sertéshús-termékek kifejlesztése csökkentett zsírtartalommal (olívaolaj), rosttal (zabkorpa) és TG enzimmel, termékgyártás.

Az ír partner feladatai: CLA (konjugált linolénsav) tartalmú funkcionális sertéshús-készítmények kifejlesztése, termékgyártás.

A francia partner feladatai: Egészséges és polcálló marhahús-készítmények kifejlesztése természetes növényi antioxidánsokkal, polifenolokkal, termékgyártás.

A görög fél feladatai: Az összes kifejlesztett funkcionális húskészítmény elfogadhatóságának fogyasztói felmérése, majd a HAROKOPIO Egyetem Táplálkozástudományi és Dietetikai Tanszékén klinikai vizsgálatok végzése.

Intézetünk, a kutatási munkák során, jelen pillanatig a következő feladatokat végezte el:

A csökkentett zsírtartalom (a sertésszír helyettesítése 5; 15; 30% olívaolajjal) hatásának tanulmányozása a párizsimassza tulajdonságaira (reológiai tulajdonságok, emulzió stabilitás, főzési veszteség, szín, érzékszervi tulajdonságok).

Zabkorpa (1 és 3%) hatásának vizsgálata párizsimodellben.

A transz-glutamináz enzim (0,1 és 0,3%) hatásának vizsgálata párizsimodellben.

Vizsgálatok:

- Hőpenetráció (70 °C maghőmérsékletig),
- Főzési veszteség,
- Műszeres színmérés (L* - világosság, a* - piros, b* - sárga),
- Műszeres állománymérés (H - keménység, C - összetartás, E - rugalmasság, G - gumisság, Ch - rágósság),
- Érzékszervi bírálat (szag, íz, állomány, összbenyomás),
- Kémiai vizsgálatok (fehérje, zsír, víz, kötőszövet, rost, szénhidrát),

Eredmények:

Olívaolaj hatása:

- Növeli a főzési veszteséget,
- Világosabb, kevésbé piros, sárgább színt eredményez,



- Puhább, rugalmasabb lesz a termék,
- Olajosabb ízt kölcsönöz a terméknek, de a bírálók ezt elfogadják,

Zabkorpa hatása – 0, 15, 30 % olívaolaj-tartalom mellett:

- Csökkenti a hőkezelési veszteséget,
- Sötétebb, pirosabb, sárgább színű lesz a termék,
- Puhább állományt kölcsönöz a terméknek,
- Javítja az érzékszervi összbenyomást.

Transz-glutamináz enzim hatása 0, 15 és 30% olívaolaj-tartalom, valamint 0, 1 és 3% zabkorpa mellett:

- Valamelyest növeli a hőkezelési veszteséget,
- A színjellemzőket nem befolyásolja,
- Keményebbé teszi a mintákat,
- Az érzékszervi összbenyomást növeli.

További feladataink:

- magasabb maghőmérsékletig hőkezelt és vizsgálni a fenti jellemzőket,
- az eredmények alapján a legjobbnak ítélt minták kiválasztása,
- az anyagnorma módosítása (fűszerezés, színezés),
- üzemi próbagyártás végzése.

A pályázat keretében elvégzett munkáról és a további feladatokról félévenként témamegbeszéléseket tartunk. Az alábbi képek a megbeszéléseken készültek.