

Aszalt gyümölcsök alkalmazhatóságának vizsgálata füstölt-főtt kolbász típusú termékekben

Mihalkó József^{1,2}

¹SZTE MK Élelmiszermérnöki Intézet

²MATE Élelmiszertudományi DI

mihalko@mk.u-szeged.hu

Kutatómunkám során arra kerestem a választ, hogy az aszalt gyümölcsök – sárgabarack, szilva és vörös áfonya – hogyan befolyásolják a füstölt-főtt kolbászok kémiai összetételét, színét, állományát, valamint elvégeztem a termékek érzékszervi bírálatát.

A kémiai vizsgálatok során először a nedvességtartalmat vizsgáltam, amelynek során számottevő különbség nem volt megállapítható. A zsírtartalom-meghatározás során kapott eredmények alapján elmondható, hogy a kísérleti minták alacsonyabb zsírtartalommal rendelkeztek. A fehérjetartalom-meghatározás eredményeiből az volt megfigyelhető, hogy a kontroll – aszalt gyümölcs nélküli – minta értéke lett 1%-kal nagyobb, így a fehérjetartalmat nem befolyásolta érdemben az aszalt gyümölcsök alkalmazása.

Műszeres színmérés során összehasonlítottam a minták világossági fokát, piros és sárga színintenzitását. A kolbászok világosságifok-eredményeiből azt a következtetést vontam le, hogy az aszalt szilvás termék lett a legsötétebb. A piros színintenzitásnál az volt megfigyelhető, hogy az aszalt szilvás minta halványabb piros színnel rendelkezett a többi mintához képest. A sárga színintenzitásnál nem meglepő módon az aszalt sárgabarackos termék mutatta a legintenzívebb sárga színt. A páronként elvégzett színingerkülönbség-eredményeket megfigyelve elmondható volt az, hogy az aszalt szilvás és a többi minta között volt a legnagyobb eltérés.

Ezután elvégeztem a termékek műszeres állománymérését, amelynek során megállapítottam azt, hogy a kontroll mintám volt a legkeményebb. Az aszalt vörös áfonyás és az aszalt szilvás mintám között nem volt számottevő különbség. A legpuhább termék pedig az aszalt sárgabarackos minta lett.

A termékek érzékszervi bírálata során a kedveltségi sorrend szerint az első a kontroll minta volt, azonban a kísérleti minták nem szerepeltek rosszuk (az aszalt vörös áfonyás érte el a legjobb helyezést, amelyet az aszalt szilvás és végül az aszalt sárgabarackos kolbász követett).