

K. BRUGGEN, F.K. McKEITH & M.S. BREWER: **Enzimes porhanyítás, vágókéssel történő porhanyítás, ill. előfőzés hatása marha sonka érzékszervi és feldolgozási paramétereire** (Effect of Enzymatic Tenderization, Blade Tenderization, or Precooking on Sensory and Processing Characteristics of Beef Bacon)
J. Food Quality **16** (1993) 3, 209-221

A szerzők az enzimátikus porhanyítás, a vágókéssel történő porhanyítás, ill. az előfőzés hatását tanulmányozták a marha sonka élvezeti és külső tulajdonságaira. A sonka készítés előtt a nyers hússzeletekbe 30 ppm bromelain injektálása szignifikánsan ($P < 0.05$) csökkentette a megjelenésre adott pontokat a kontrollhoz ill. a 10 ppm és 20 ppm bromelainnal kezelt termékekhez viszonyítva. A kiváló minőségű tőkehúsból készített sonkák sósabbak, puhábbak, sonka ízük erősebb, zsírtartalmuk nagyobb volt, valamint kisebb nyíróerő értékeket mutattak, mint az átlag minőségű tőkehúsból készített sonka. Az injektálással pácolt marha sonka előfőzése a kontrollhoz viszonyítva csökkentette a szeletek összeállóságát, a sós ízt és az aroma erősségét, ugyanakkor növelte a rágósságot, a nyíró erő értékét és a mellékízt.

Sassné Kiss Ágnes (Budapest)

S. CLIFFE, M.S. FAWER, G. MAIER, K. TAKATA & G. RITTER: **Természetes gyümölcslevek fenolos vegyület-tartalmának enzimes mérése** (Enzyme Assays for the Phenolic Content of Natural Juices)
J.AGRIC.FOOD CHEM., **42** (1994) 8, 1824-1828.

Egy gomba eredetű lakkáz enzim tulajdonságait használták ki, természetes eredetű italok összfenol tartalmának mérésére használható enzimes módszerek kifejlesztésére. Az első módszer szerint egy hígított gyümölcsle mintához enzimet adnak és egy végpontig követik az oxigéntenzió csökkenését. A második módszer szerint az immobilizált enzimet tartalmazó FIA (áramló injektálásos) rendszerbe injektálják a mintát, majd mérik a termékek redukciója következtében fellépő áramot. Almalevek esetében e két enzimes módszer és a hagyományos nedves kémiai Folin-Ciocalteu összfenol mérés között lineáris korreláció ($R > 0.9$) adódott. Tisztított szubsztrátok alkalmazásával vizsgálták a két enzimes módszerrel a fenolos komponenseket. A levek lakkázzal végzett oxidatív tisztítása a HPLC vizsgálatok alapján specifikusan eltávolítja a fenolokat. Ezek az enzimes mérések segíthetnek a természetes gyümölcslevek stabilitásának előrebecslésében.

Tóth Tiborné (Budapest)