

KÜLÖNBÖZŐ ALAPANYAGÚ VIRSLIK SZÍNÉNEK ÉS SZÍNSTABILITÁSÁNAK VIZSGÁLATA

Mihalkó József, Vargáné Nagy Gabriella Zsófia, Kulcsár Tamás, Erdei Bálint

Szegei Tudományegyetem, Mérnöki Kar, Élelmiszermérnöki Intézet, Szeged, Magyarország
mihalko@mk.u-szeged.hu

Mai rohanó világunkban is fontos helyet foglal el a hús fogyasztása. Amellett, hogy alapvető fehérje- és zsírforrásunk, a húskételek elkészítése sokszínű lehet és nem melléleg nagyon táplálóak és finomak is.

Vannak olyan húskészítmények, melyek igen megosztóak a fogyasztók szemszögéből. Mivel nem mindenki olvas a termékek elkészítésének módja után, emiatt felvetődhetnek a témában helytelen gondolatok. Ilyen húskészítmények lehetnek például a virslik is. A virslik húspépből, szalonna, víz, fűszerek és adalékanyagok hozzáadásával készült termékek, amelyeket bélbe töltenek, rövid ideig füstölnek és utána hőkezelnek.

A kutatómunkánk céljaként a különböző alapanyagokból származó virslik színjellemzőinek és színstabilitásának elemzését foglalmaztuk meg. A virsli termékek színmérését a MINOLTA CR-300 CROMAMETER felületi színmérő műszerrel végeztük a termékek friss vágási felületén. A színjellemzőket a különböző virsli fajtákat tekintve, 5 különböző metszslapon, tehát 5 különböző pontban mértük. Emellett megvizsgáltuk a minták színstabilitását is, 10 percenként megmértük a színjellemzőket, a vizsgálat 180 percig tartott. A mintákat két külön üveglapra raktuk, amelyikből az egyiket a mérés során hűtőben (2 °C-on), sötétben tároltuk, a másikat viszont általunk elkészített hűtőpult jellegű tálcára, megvilágítva helyeztünk. A hűtőben tárolt mintákat külön-külön frissentartó fóliába csomagoltunk. Ezzel azt kívántuk nyomon követni, hogy a különböző alapanyagú termékek színe a tárolás alatt hogyan változnak.

A méréseink során 4 különböző darab csomagolt virsli – sertés virsli, csirke virsli, pulyka virsli, illetve virslinek nem nevezhető natúr szójából készült mintát – használtunk fel.

A méréseink elvégzésével megállapítottuk, hogy a termékek világossági foka 60 és 75 közé (legvilágosabb a szójából készült minta, legsötétebb a csirke virsli volt), a piros szín intenzitása 7 és 15 közé (a legkevésbé piros színű minta a szójából gyártott termék, a leginkább piros színű a sertés virsli volt), a sárga szín intenzitása 10 és 35 közé esik (a legkevésbé sárga színű minta a pulyka virsli, a leginkább sárga színű a sertés virsli volt). Megállapítható az eredményekből, hogy a termékek többségénél az alkalmazott színezékeknek köszönhetően nincs vagy csak alig van szemmel látható különbség, függetlenül a hús fajtájától és mennyiségétől. A virslik színstabilitásának vizsgálata során a minták alkalmazott alapanyagainak színínger-különbségük alapján történő összehasonlításakor megállapítható volt az, hogy a csirke- és pulykavirsli között jól észrevehető különbség volt minden egyes vizsgálati időpontban, a másik öt esetben – sertés-csirke; sertés-pulyka; sertés-szója; szója-csirke; szója-pulyka alapanyagból készített termékek között – nagy különbségek voltak az alkalmazott alapanyagok között. Emellett a tárolási módok között vannak színben jelentkező eltérések az idő előrehaladtával. Ezek azonban nem nagy különbségek: 3 órát követően mindenképpen jelentkezik alig észrevehető (sertésvirsli), észrevehető (csirke- és pulykavirsli) és jól észrevehető (szójából készült minta) színekülönbség a különböző tárolási módok között.

Összességében elmondható, hogy a sötétben tárolt minták színstabilitása jó volt, sőt a megvilágítva tárolt mintáknál jobb. A hús színpigmentje ugyanis a tárolás alatt, a fény és a levegő oxigénjének hatására bomlik, a színe barnássá alakul.

Kulcsszavak: virsli, szín, színstabilitás