



KÜLÖNBÖZŐ ENZIMEK HATÁSA A KECSKETEBŐL KÉSZÜLT ALVADÉKOK TULAJDONSÁGAIRA

Lőrincz Ádám, Csanádi József, Bánáti Diána, Szabó P. Balázs

Szegedi Tudományegyetem, Mérnöki Kar, Élelmiszermérnöki Intézet
e-mail: lorincz@mk.u-szeged.hu

ABSZTRAKT

Kutatásunkban azt vizsgáltuk, hogy a különböző főleg növényi eredetű (bromelain, papain) fehérje bontó enzimek, hogyan hatnak a különböző kecsketej alvadékok egyes tulajdonságaira. A különböző alvasztott tejtermékek gyártása során az állomány és savóeresztési tulajdonságok optimalizálása fontos a megfelelő termék előállítása szempontjából. Az édes alvasztás során megfelelő alvadék keménységet és tapadósságot szeretnénk elérni hiszen ezek mind csökkentik az alvadékporlást ami kitermelés csökkentő hatású. A leendő sajtalvadék textúráját úgy kell módosítani, hogy lehetőleg a víztartó képessége csökkenjen, legalábbis ne növekedjen szignifikánsan. Ha ez az érték túl jelentőssé válik az gátolni fogja a szinerézist és így problémák fognak fellépni a gyártás során. A savas alvasztású tejtermékek esetében a szilárdabb állomány és alacsonyabb savóeresztés elérése a cél. A szakirodalmi kutatásaink azt mutatják, hogy a bromelain és papain képesek pozitívan befolyásolni a tehéntejből készült alvadékok állomány tulajdonságait, valamint savó eresztő képességüket. Ezen ismeretek fényében kísérleteket végeztük kecsketejjel és különböző kombinált eljárásokkal.