

Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem

Élelmiszertudományi kar

Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet

Állattermék technológia és minőségügy

Állattermék és Élelmiszertartósítási Technológia Tanszék

Wieszt Balázs

A tárolás hatása a vaddisznóhús beltartalmi és fizikai jellemzőire

A szakdolgozatom a vaddisznócomb érlelésének hatását vizsgálja a hús beltartalmi és fizikai jellemzőire. A téma azért is fontos, mert Magyarországon kevés vadhúst fogyasztunk, jellemzőbb az egyhangú étrend, csak a vadász családok fogyasztanak nagyobb mennyiségű vadhúst. Így népszerűsítés, valamint tudományos szempontból is egyaránt indokolt a téma.

A szakdolgozatom célja, hogy feltárjam, milyen hatással van a tárolás, illetve a tárolás időtartama a vaddisznóhús beltartalmi valamint fizikai és kémiai jellemzőinek változásaira.

A dolgozatomba összegyűjtött adatok alapján a félhártyás vaddisznócombizom pH értéke kb. 6,2-es pH értékről majdnem 50 óra alatt kb. 5,6-os értékre csökkent, a házisertés félhártyás combizomában mért pH ugyanezen idő leforgása alatt kb. 6,3-as pH értékről kb. 5,4-es pH értékre csökkent. A szakirodalomban bőrrel együtt érlelték a hasított vaddisznótesteket. Az első mérési napon 5,4 volt a pH a vágás után 12 nappal ez az érték 5,7-es értékre emelkedett. Az általam vizsgált vákuumcsomagolt vaddisznócomb az első mérési napon 5,9 körüli értéket mutatott, amely 5,2-es pH értékre esett vissza a 12. napra.

A szárazanyagtartalom körülbelül 26,5-27% volt a vaddisznócomb minták esetében, ez az érték mintegy 1,5-2%-kal nagyobb, mint a szakirodalomban szereplő sertéshús szárazanyagtartalom értéke.

Több tanulmány is megerősítette, hogy a vaddisznóhúst a sertéshúshoz képest alacsonyabb L^* és magasabb a^* érték jellemzi. A felületi színmérés során megfigyelhető volt, hogy a világossági tényező a tárolási idő függvényében csökkent. A vákuumcsomagolt minták esetében a vörös-zöld színezeti érték a tárolási idő függvényében csökkent. A felületkezelt minták esetében pedig ugyanez az érték a tárolási idő függvényében nőtt. A kék-sárga színezeti érték a tárolási idő függvényében mindkét mintasor esetében növekedett.

A szakdolgozatom bebizonyította, hogy a tárolás/érlelés során a vaddisznóhús színe látható mértékben változik, mind a nyers minták esetében, mind a kezelt minták esetében. Ez a változás előnyös, mivel a fogyasztók a sötétvörös színe miatt is kedvelik a vadhúst, tehát érdemes érlelést végezni a vaddisznócombon.

Érdekes volt, hogy a vízkötőképesség a főzési veszteséggel fordítottan arányosan nőtt, a sütési veszteséggel pedig egyenes arányban változott. A vízkötőképesség növekedett az érlelés hatására, a vákuumcsomagolt minták főzési vesztesége csökkent a 7. naptól 36,63%-ról 30,42%-ig, a felületkezelt minták főzési vesztesége 37,11%-ról 27,30%-ig. A sütési

veszteség a vákuumsomagolt minták esetében 32,86%-ról 41,11%-ra emelkedett, a felületkezelt minták sütési vesztesége pedig 29,76%-ról 35,23%-ra emelkedett.

A mikrobaszámot láthatólag nem befolyásolta a felületkezelés megvolta, csak a kiindulási csíraszám. Ugyanakkor a 21. tárolási napon a vákuumsomagolt minta csíraszám meghaladta a felületkezelt minta csíraszámát, valamint majdnem elérte a romlási határt (10^5) a Log 4,98-as értékkel.

A tárolási veszteség mértéke a vákuumsomagolt minták esetében az 1. napot leszámítva kisebb volt, mint a felületkezelt minták esetében.

A veszteségek vizsgálatánál kiderült, hogy a vaddisznócomb húst érdemes felületkezelt, ha hőkezelés elvégzésével kívánjuk elkészíteni. A bemutatott táblázatokban látható, hogy a felületkezelt, érlelt vaddisznócomb hús hőkezelés hatására kevesebb levet ereszt, főként, ha sütjük azt.

A szarkoplazma fehérje vizsgálatok során megfigyelhető volt, hogy a 14. és 21. napra jól láthatóan kezdtek elbomlani a szarkoplazma fehérjeláncok, mint például a 102,6 kDa-os molekulatömegű fehérje, mely a 21. napra teljesen le is bomlott.

A dolgozathoz kiegészítés képpen állománymérést lehetne végezni, amelyhez találtam szakirodalmi forrásokat.