

Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem
Budai Campus – Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet
Állatitermék és Élelmiszertartósítási Technológia Tanszék

Bodzási Dominika

Húskészítmények színintenzitásának növelés különböző növényi anyagokkal

Élelmiszermérnöki alapképzési szak, levelező munkarend

Belső témavezető: Surányi József
tanszéki mérnök
Állatitermék és Élelmiszertartósítási Technológia Tanszék

Külső témavezető: Bálint Tamás
minőségirányítási vezető
Kedvenc Kereskedőház Zrt.

A szakdolgozatom célja volt, hogy megállapítsuk, hogy csökkentett nátrium-nitrites sókeverék mellett, lehet-e növényi vagy növényi eredetű színezékekkel visszapótolni a húskészítmények színintenzitását, és ha igen, akkor mely növényi anyagokkal. További célja volt még a szakdolgozatomnak, hogy milyen hatása van a nátrium-nitrit felhasználásnak a színek kialakításában, illetve a jelenleg is használatos színezékek csökkentett koncentrációja, hogyan alakítja a vörösáruk, pontosabban a párizsi színét. A kísérletünk során 5 eltérő nitrites pácso koncentrációjú mintát készítettünk, valamint mintákat állítottunk elő 3 különböző koncentrációban kárminsavval, sertés hemoglobinnal, céklalé-koncentrátummal és ret eklé-koncentrátummal. A minták színét megmértük MINOLTA CR-400-as kromaméterrel hőkezelést megelőzőleg, majd hőkezelés után is. A mintáinkat érzékszervileg is megvizsgáltuk. Növényi eredetű színezék alkalmazásakor kevesebb színezéket kell felhasználni, annak érdekében, hogy húskészítmény esetében ne legyen termékidegen a felhasznált színezék. A vizsgálat során megállapítottuk, hogy a csökkentett nátrium-nitrit tartalom ellenére, növényi eredetű színezékek felhasználásával növelhetjük a gyártani kívánt húskészítmények színintenzitását, mely megállapítást egytényezős varianciaanalízissel is alátámasztottuk.