

Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem

Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet

Állatitermék és Élelmiszertartósítási Technológia Tanszék

Élelmiszermérnök BSc, nappali

Állati hemoglobinpor felhasználásának lehetőségei pácolt termékek esetén

Halász Sára Éva

A dolgozatom célja az volt, hogy megfigyeljem a hemoglobinpor pácolt termékekre gyakorolt hatását, különösképpen a színre, szerkezetre és érzékszervi tulajdonságokra. A kutatásom során négy különböző pácolási technológiát vizsgáltam - száraz sózást, nedves pácolást, pácleves injektálást, valamint injektálás és tumblerezés kombinációját – mind a négy esetben háromféle páckekeverék alkalmazásával, amelyek a következők voltak: konyhasó, nitrites pácsó, illetve hemoglobinpor és konyhasó keveréke.

A vizsgálatokhoz csont és bőr nélküli sertéskarajt használtam, amit a kísérleti tervnek megfelelően előkészítettem, majd a pácolási folyamatok után laboratóriumban vizsgáltam. A laboratóriumban a minták pH-értékét, sütési veszteségét, színparamétereit és állománytulajdonságait határoztam meg. Ezután a mintákon - hőkezelés után - érzékszervi vizsgálatot is végeztem harminc bíráló bevonásával, akik ötfokozatú skálán értékelték a minták színét, illatát, ízét, állagát és összbenyomását.

A vizsgálatok eredményei alapján a hemoglobinpor hatással volt a pácolt hús színére és szerkezetére, de a technológiai tulajdonságokat nem befolyásolta kedvezőtlenül. A színmérések szerint a hemoglobinos minták sötétebb árnyalatot mutattak, az állományvizsgálatok alapján viszont csak kisebb mértékű különbségek mutatkoztak. Az érzékszervi vizsgálatok során a bírálók többsége a hemoglobinporral készült termékek ízét értékelte alacsonyabbra, ez alapján a receptúra további fejlesztést kíván.

Összességében a kutatás eredményei azt mutatták, hogy a hemoglobinpor technológiai szempontból alkalmas lehet a pácolási folyamatokban való felhasználásra, és hozzájárulhat a húsipari melléktermékek fenntarthatóbb hasznosításához. A fogyasztói elfogadottság javítása azonban további fejlesztéseket igényel, különösen az ízre gyakorolt hatás csökkentése terén.