

Szarvashús érleléses vizsgálata

Csordás Márton

Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem

Budai Campus

Élelmiszermérnök alapképzés, nappali tagozat

Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet

Állatitermék és Élelmiszertartósítási Technológia Tanszék

Budapest

2023

Belső témavezető:

Dr. Jónás Gábor, egyetemi adjunktus, Állatitermék és Élelmiszertartósítási Technológia Tanszék

Külső témavezető:

Pechtol Patrik, ügyvezető, Fiwi-Hűt Kft.

Szarvashús érleléses vizsgálata

Munkám keretein belül szarvasgerinc és szarvascomb érleléses vizsgálatát végeztem el. A vizsgálatokhoz szükséges alapanyagot, a szarvashúst az állat elejtésének pillanatától végig kísértem, így az alapanyag megfelelő higiénája és feldolgozása biztos volt számomra. Három érlelési módszert alkalmaztam, száraz érlelést, félszáraz érlelést és nedves érlelést. A félszáraz érlelést félig áteresztő hártyás érlelő zacskóban, a nedves érlelést egyszerű vákuumzacskóban végeztem vákuumcsomagolva. A fő érleléses kísérlet időtartama 30 nap volt, amely alatt a 0., 9., 16., 23., és a 30. napon történtek a mintavételezések és a különböző fizikai, kémiai és mikrobiológiai vizsgálatok. A mikrobiológiai vizsgálatok során a mezofil mikroorganizmusok, az anaerob mezofil mikroorganizmusok és a mezofil tejsavbaktériumok száma, valamint az *Escherichia coli* csíraszám és a *Salmonella* jelenléte lett meghatározva. Az eredmények alapján a száraz és félszáraz érleléses eljárás esetén állítható elő mikrobiológiailag stabil, fogyasztásra alkalmas termék, ugyanis 0. naptól egészen a 30. napig nem lépte át maximálisan megengedett összes csíraszám határértékét a mikrobák száma. Nedves érlelés esetén az utolsó mintavételi napon a húspan jelenlévő mikroorganizmusok száma meghaladta a maximálisan elfogadható 10^7 mikroba/g határértéket, így az fogyasztásra alkalmatlannak tekintendő. Az *Escherichia coli* jelenléte minden mintavételi napon mindhárom mintában elhanyagolható mennyiségű volt. *Salmonella* nem volt jelen egy mintában sem. A további vizsgálatok eredményeinek tekintetében kijelenthető, hogy a száraz és félszáraz érleléses eljárás során az adatok alakulása közel azonos tendenciát mutatott. A pH-érték növekedést mutatott száraz és félszáraz érlelés esetén is, nedves érlelés esetében azonban minimális csökkenést. Színösszetevők tekintetében a nedves érlelt minta vörös és sárga színtényezője a kísérlet végére szignifikánsabb magasabb értékeket mutatott, mint a másik két eljárás esetében. A világossági tényező alakulása a kísérlet során eltérő volt a három minta esetén, ám az utolsó mintavételi napra közel azonos értéket vett fel mindhárom húspan. Szárazanyag tartalom szempontjából a száraz és félszáraz érlelt húsminták magasabb szárazanyagtartalommal rendelkeztek, ez az állománymérés eredményein is megmutatkozott, ennek a két mintának az elvágásához lényegesen nagyobb erőre és munkára volt szükség. A vizsgálatok és az organoleptikus minősítés eredményeit összevetve megállapítható, hogy száraz és félszáraz érlelés esetén olyan mikrobiológiailag stabil, fogyasztásra alkalmas, különleges textúrával és ízzel rendelkező szarvashús hozható létre, melynek fogyasztása magas élvezeti értékkel bír a fogyasztók számára.

Csordás Márton tartalmi kivonat



Hallgató aláírása