

FTB 49 (2) 237-243.

(FTB-2635)

Svojstva biljnog materijala upotrijebljenog za paniranje pilećih medaljona

Sažetak

Pileći su medaljoni posipani zeinom ili izolatom sojinog proteina, zatim umočeni u tijesto s 0,1; 0,2 ili 0,3 % karboksimetil celuloze, te naposljetku uvaljani u krušne mrvice. Medaljoni su prženi 2, 4 ili 6 minuta na 190 °C i tako su im poboljšana fizikalna, kemijska i senzorska svojstva. Bolji rezultati dobiveni su primjenom izolata sojinog proteina, nego pomoću zeina. Izolat je sojinog proteina poboljšao rezultate mjerenja tvrdoće penetrometrom i senzorske ocjene, jer je smanjio gubitak vlage tijekom pečenja. Tako pripremljeni medaljoni bili su puno bolje ocijenjeni od kontrolnih uzoraka. Produljenjem vremena prženja smanjeni su prinos, postotak vlažnosti i vrijednosti dobivene penetrometrom, a slabiji je bio izgled proizvoda. Također su povećani gubitak mase tijekom prženja i upijanje ulja. Najbolji su rezultati postignuti primjenom izolata sojinog proteina i tijesta s 0,1 % karboksimetil celuloze, te s vremenom prženja od 2 do 4 minute.

Ključne riječi: zein, izolat sojinog proteina, karboksimetil celuloza, paniranje, pileći medaljoni