

FTB 53 (1) 57-65.

(FTB-3598)

Utjecaj predobrade i sušenja na kvalitetu sjeckanog luka

Sažetak

U radu je ispitan postupak sušenja netretiranog luka nasjeckanog na komadiće debljine 2 mm, te sjeckanog luka tretiranog s 5%-tnom otopinom soli ili 0,5 %-tnom otopinom kalijevog metabisulfita u konvektivnoj sušari na 50 °C ((46±4) % relativne vlažnosti), 55 °C ((35±4) % relativne vlažnosti), 60 °C ((28±4) % relativne vlažnosti) i 65 °C ((20±4) % relativne vlažnosti), u konvektivnoj sušari s toplinskom pumpom na 35 °C ((32±2) % relativne vlažnosti), 40 °C ((26±2) % relativne vlažnosti), 45 °C ((19±2) % relativne vlažnosti) i 50 °C ((15±2) % relativne vlažnosti), te u mikrovalnoj sušari pri snazi mikrovalova od 120, 240, 360 i 480 W. Analizirani su sljedeći parametri kakvoće sušenog sjeckanog luka: stupanj rehidracije, razlika u boji, količina pirogroždane i limunske kiseline, te senzorska svojstva. Najbolju je kakvoću imao sjeckani luk sušen na 50 °C u sušari s toplinskom pumpom, zatim onaj sušen u mikrovalnoj sušari na 50 °C i pri 240 W, te naposljetku u konvektivnoj na 60 °C. Sjeckani je luk prethodno obrađen kalijevim metabisulfitom imao najljepšu boju nakon sušenja bez obzira na postupak sušenja. Zaključeno je da se za sušenje sjeckanog luka preporučuje sušara s toplinskom pumpom, jer dobiveni proizvod zadržava kvalitetu, što je bitno u proizvodnji hrane.

Ključne riječi: predobrada, sušenje toplim zrakom, sušara s toplinskom pumpom, mikrovalna sušara, luk