

FTB 53 (1) 87-90.

(FTB-3893)

Proteoliza sardina i inćuna u slanim otopinama pomoću komercijalnih enzima

Sažetak

Postoji veliki interes za skraćivanjem procesa proizvodnje ribljeg umaka. Jedno je od mogućih rješenja ubrzavanja tog postupka dodatak proteaza. U ovom je radu ispitan učinak dvaju komercijalnih enzima (Protamex i Protex 51FP) na proteolizu dvije vrste riba koje se tradicionalno koriste za proizvodnju ribljeg umaka, i to sardina i inćuna, te su rezultati uspoređeni s onima dobivenim autolizom proteina. Hidroliza svježih riba provedena je na temperaturi od 30 °C i pri različitim udjelima soli (od 0 do 30 %). Tijekom postupka praćeni su stupanj hidrolize i likvefakcija sirovine. Prema očekivanjima, pri većim je udjelima soli stupanj hidrolize bio manji. Veća likvefakcija uzorka te veći stupanj hidrolize dobiveni su proteolizom inćuna. Primjenom enzima Protex 51FP postignuti su bolji rezultati s obje vrste riba. Rezultati rada pokazuju da dodatak komercijalnih proteaza može povoljno djelovati na likvefakciju ribe i kidanje peptidnih veza tijekom proizvodnje ribljeg umaka, te na taj način ubrzati proces proizvodnje.

Ključne riječi: hidroliza, proteaze, sol, sardine, inćuni, riblji umak