

Utjecaj eteričnih ulja obalnog rum drveta (*Pimenta racemosa*) i kurkume (*Curcuma longa*) na očuvanje svježine sirovih pilećih prsa

SAŽETAK

Pozadina istraživanja. Iako se čini da uporaba kemijskih konzervansa za očuvanje svježine mesa ima brojne prednosti, već se dulje vrijeme tvrdi da oni povećavaju rizik od pojave različitih vrsta tumora. Stoga mnogi potrošači biraju minimalno prerađene proizvode, što dodatno stavlja pritisak na prehrambenu industriju da pronađe prirodniju zamjenu za kemijske konzervanse. Sve se više istražuju biljni ekstrakti kao mogući konzervansi. Biološki aktivni spojevi u eteričnim uljima dobivenim iz lišća obalnog rum drveta i kurkume imaju potencijal za primjenu kao novi, ekološki prihvatljiviji konzervansi u mesnoj industriji.

Ekperimentalni pristup. Uzorci sirovih pilećih prsa (28 g) tretirani su različitim volumenima (0,5; 1 i 1,5 mL) eteričnih ulja lišća obalnog rum drva i kurkume ili mješavinom tih dvaju ulja u omjeru 1:1. Ispitana su fizikalno-kemijska, mikrobiološka i senzorska svojstva svježih uzoraka i onih skladištenih 14 dana na 4 °C.

Rezultati i zaključci. Eterično ulje lišća obalnog rum drveta imalo je veći prinos i veći udjel ukupnih fenola, a eterično ulje kurkume veći udjel ukupnih flavonoida. U usporedbi s kontrolnim uzorkom, pH-vrijednost uzoraka bitno ($p < 0,05$) se smanjila za 13,9 % nakon obrade s 1,5 mL eteričnog ulja obalnog rum drveta, gubitak teksture se smanjio za 44,8 % nakon obrade s 1,5 mL mješavine eteričnih ulja, a gubitak proteina za 98,9 % nakon obrade s 1 mL eteričnog ulja obalnog rum drveta. U većini obrađenih uzoraka smanjio se broj mikroorganizama, pri čemu je kurkuma bila najučinkovitija u sprečavanju rasta bakterija mliječno-kiselog vrenja, kvasaca i plijesni. Tretirani su uzorci dobili bitno veću ($p < 0,05$) organoleptičku ocjenu nego kontrolni uzorak tijekom posljednjeg dana ispitivanja. Najučinkovitija je bila obrada s 1,5 mL mješavine dvaju eteričnih ulja, jer je pomoću nje produljeno vrijeme skladištenja pilećih prsa za 6 dana.

Novina i znanstveni doprinos. U ovom je radu po prvi put prikazano da eterična ulja kurkume i obalnog rum drveta mogu produljiti rok trajanja sirovih pilećih prsa, što ističe mogućnost primjene eteričnih ulja kao prirodnih konzervansa.

Ključne riječi: eterično ulje; list obalnog rum drveta; kurkuma; novi konzervansi; pileća prsa