

Smanjenje udjela fosfata u mesnim emulzijama: utjecaj vrste i udjela fosfata na kakvoću proizvoda

Sažetak

Za dobivanje zdravih proizvoda u industrijskoj proizvodnji mesnih emulzija važno je smanjiti udjel fosfata. Ispitan je utjecaj sedam vrsta fosfata na fizikalno-kemijska svojstva te kakvoću proizvoda radi odabira najoptimalnijeg spoja za proizvodnju kuhanih kobasica. Zatim je udjel fosfata postupno smanjivan. Dodatkom tetranatrijevog difosfata i natrijevog tripolifosfata povećala se pH-vrijednost, umanjile strukturne značajke te postigla najbolja stabilnost emulzije i najmanji kalo kuhanja, bez značajnog utjecaja na tvrdoću. Na osnovi viskoelastičnih svojstava zaključeno je da je za dobivanje proizvoda prihvatljive kakvoće dovoljan dodatak minimalnog masenog udjela tetranatrijevog difosfata od 0,06 %. Reološka su se ispitivanja pokazala prikladnima za ocjenu kakvoće mesnih proizvoda, jer su pružila uvid u strukturne značajke proizvoda, a osobito funkcionalna svojstva proteina iz mesa. Na osnovi dobivenih rezultata zaključeno je da se udjel fosfata u mesnim emulzijama može bitno smanjiti, bez negativnih utjecaja na kakvoću proizvoda.

Ključne riječi: vrsta fosfata, smanjenje udjela fosfata, viskoelastična svojstva, kakvoća proizvoda, kuhana kobasica