

Utjecaj kuhanja u vakuumu (sous vide), hladnog skladištenja i dodatka antioksidanasa na kakvoću i promjenu strukture proteina atlantske skuše (*Scomber scombrus*)

SAŽETAK

Svrha je ovog istraživanja bila utvrditi utjecaj kuhanja u vakuumu (sous vide) pri različitim temperaturama te dodatka dvaju komercijalnih antioksidanasa (ekstrakta ružmarina i smjese ekstrakta ružmarina i askorbil palmitata) na kakvoću atlantske skuše (*Scomber scombrus*) tijekom hladnog skladištenja. Fileti skuše tretirani su antioksidansima i kuhani u vakuumu 10 ili 20 min pri 70 ili 80 °C, te skladišteni 1, 3, 9 ili 15 dana pri (0±1) °C. Pomoću višestruke regresijske analize praćene su promjene u udjelu suhe tvari i pepela, kalo, oksidacija i topljivost proteina te promjene u teksturi kuhanih fileta skuše kuhanih tijekom skladištenja. Zaključeno je da dulje vrijeme hladnog skladištenja najviše smanjuje kalo, vjerojatno jer denaturirani proteini ponovno apsorbiraju vodu koju su otpustili tijekom kuhanja. Istovremeno se povećala karbonilacija proteina u uzorcima skuše, čime se smanjila topljivost proteina te povećala čvrstoća mišića ribe. Međutim, utvrđeno je da se dodatkom antioksidansa karbonilacija proteina u ispitanim uzorcima smanjila.

Ključne riječi: atlantska skuša, kuhanje u vakuumu (sous vide), antioksidansi, hladno skladištenje, karbonilacija proteina