

Utjecaj vrste na kakvoću komercijalnih fileta puževa

SAŽETAK

Pozadina istraživanja. Ovaj rad dopunjava istraživanje o kakvoći fileta puževa. Jestivi su puževi poznati prehrambeni proizvod širom svijeta i smatraju se delikatesom. Hranjiva vrijednost, boja i teksturalna svojstva, poput tvrdoće, bitni su čimbenici koji utječu na prihvatljivost proizvoda. Prirodna mikrostruktura utječe na čvrstoću mesa puževa.

Eksperimentalni pristup. Za ispitivanje kakvoće mesa korišteni su svježi uzorci uzgojene vrste puža *Cornu aspersum maximum*, divlje i uzgojene vrste *Cornu aspersum aspersum* i divlje vrste *Helix lucorum*. Ispitani su kemijski sastav, tvrdoća i boja svih uzoraka puževa, te struktura tkiva fileta vrste *Cornu aspersum maximum*.

Rezultati i zaključci. Ispitana je kakvoća fileta puževa i predložena nova metoda analize tvrdoće na cilindričnim uzorcima izrezanim iz sredine stražnjeg dijela fileta, promjera 6 mm i visine 6 mm. Histološka je analiza potvrdila da je taj dio fileta najprikladniji za analizu zbog svoje ujednačene strukture. Fileti vrste *Helix lucorum* imali su najveću energetska vrijednost i tvrdoću, a najmanji udjel ugljikohidrata. Uzorci vrste *Cornu aspersum maximum* imali su najveće vrijednosti boje a^* (crvena komponenta), b^* (žuta komponenta) i C^* (intenzitet obojenja). Vrijednost svjetloće L^* uzoraka fileta divljih puževa bila je manja od one uzgojenih zbog starosti, prehrane te uvjeta uzgoja i okoliša, ali vjerojatno i zbog manjeg udjela ugljikohidrata.

Novina i znanstveni doprinos. U ovom su radu izneseni važni rezultati ispitivanja kakvoće fileta puževa i dane bitne informacije o svojstvima mesa. Osim toga, prikazana je nova metoda analize tvrdoće, koja smanjuje utjecaj uzgoja i okoliša na rezultate ispitivanja. Rezultati istraživanja mogu pridonijeti pravilnom rukovanju pri uzgoju puževa.

Ključne riječi: fileti puža; procjena tvrdoće; kemijski sastav; struktura tkiva; određivanje boje