

STRESZCZENIE

W pracy podjęto badania mające na celu określenie właściwości modelowych przetworów mięsnych drobno rozdrobnionych z obniżoną dawką azotanu (III) sodu oraz z jednoczesnym udziałem dodatków barwiących o właściwościach prozdrowotnych.

Doświadczenie przeprowadzono w dwóch etapach. W pierwszym etapie oceniono wyroby modelowe z trzynastoma różnymi dodatkami barwiącymi. Dodatki barwiące użyto w ilości od 0,025% do 5%. Dodatkowo zmierzono wartość pH oraz wielkość wycieków cieplnych wyrobów modelowych. Do dalszych badań, w II etapie, wybrano jeden z wyrobów modelowych o najkorzystniejszych cechach jakościowych, spełniający założenia doświadczenia. Był to wyrób z dodatkiem 0,025% likopenu, który poddano szczegółowym badaniom. Określono zmiany wartości pH surowca i gotowego produktu, wielkość wycieków cieplnych, zmiany parametrów barwy, stopień przereagowania barwników hemowych, zmiany w zawartości azotanów (III) oraz zmiany mikrobiologiczne zachodzące po przechowywaniu chłodniczym.

Stwierdzono, że modelowe przetwory mięsne drobno rozdrobnione ze zredukowanym udziałem azotanu (III) sodu oraz dodatkiem likopenu odznaczały się stabilną barwą o wysokim nasyceniu. Analiza stopnia przereagowania barwników hemowych wyrobów modelowych dowiodła, że dodatek likopenu korzystnie wpływa na tworzenie barwy.

Jednocześnie zaobserwowano, że przy niższej ilości wprowadzonego azotanu (III) uzyskano niższą ilość pozostałości azotanów (III). Ocena mikrobiologiczna potwierdziła, że obniżenie azotanu (III) sodu do 0,4% w produkcji modelowych przetworów mięsnych drobno rozdrobnionych nie wpływa negatywnie na pogorszenie jakości tych wyrobów.