

SLEDOVÁNÍ TEXTURNÍ PROFILOVÉ ANALÝZY U MODIFIKOVANÝCH TUKŮ ZE ZVĚŘINY

MONITORING TEXTURE PROFILE ANALYSIS OF MODIFIED VENISON FATS

Tereza Novotná¹ – Robert Gál¹ – Pavel Mokrejš² – Jana Pavlačková³

UTB ve Zlíně, Ústav technologie potravin¹, Ústav inženýrství polymerů², Ústav technologie tuků, tenzidů a kosmetiky³, Vavrečkova 5669, 760 01 Zlín

1. ÚVOD

- Zpracování odpadních živočišných tuků → získání produktů s vyšší přidanou hodnotou, snížení zátěže pro životní prostředí
- Produkce zvěřiny tvoří minoritní podíl → spotřeba 1kg/osobu/rok
- Loje → velmi tvrdé tuky obsahující málo nenasycených MK, stabilnější než jiné zvířecí tuky
- Možnosti enzymatické modifikace tuků → úprava fyzikálních vlastností

2. METODIKA

Standardizace - Očištění surového dančího loje



Homogenizace



Tavení



Vytavený lůj



Filtrace



Enzymatická modifikace



Příprava vzorků



Měření textury

3. VÝSLEDKY A DISKUZE

Stupeň hydrolýzy

Nejvíce ovlivněn množstvím vody v reakci → se zvyšujícím se množstvím vody se zvyšoval i stupeň hydrolýzy

Tvrdost

Ovlivněna především dobou reakce → s delší dobou reakce se zvyšovala i tvrdost

Roztíratelnost

Nejvíce ovlivněna dobou reakce → s delší dobou reakce bylo patrné zvýšení hodnot roztíratelnosti

Lepivost

Ovlivněna zejména časem reakce → nižší hodnoty lepivosti byly zjištěny u vzorků opracovaných při nižším množství vody a kratší době reakce → se zvyšujícím se množstvím vody a delší dobou reakce se zvyšovala i hodnota lepivosti

Relativní lepivost

Nebyla příliš ovlivněna jednotlivými faktory enzymatické modifikace

4. ZÁVĚR

- # Ovlivnění texturních vlastností podmínkami enzymatické modifikace → nejvyšší ovlivnění množstvím vody a dobou reakce
- # Tvrdost a roztíratelnost → vyšší hodnota po enzymatické modifikaci
- # Charakteristika texturních parametrů → významné pro přípravu matric v kosmetickém nebo farmaceutickém průmyslu