

ŽALIO PIENO BANDINIŲ KONSERVANTO SUDĖTIES, KONCENTRACIJOS IR POVEIKIO TYRIMAI

Antanas Sederevičius*, Dalia Riaukienė**, Antanas Šarkinas***

*Lietuvos veterinarijos akademija, Tilžės g. 18, LT-3022, Kaunas; el. paštas: antanas@mail.lva.lt

**VĮ „Pieno tyrimai“, Tilžės g. 18, LT-3022, Kaunas; el. paštas: dalia@pieno-tyrimai.lt

***Lietuvos maisto institutas, Taikos pr. 92, Kaunas; el. paštas: Antanas_Sarkinas@fc.vdu.lt

Santrauka. Parengtas konservantas žalio pieno bandiniams, skirtiems užšalimo temperatūrai ir inhibitorių likučiams nustatyti. Lietuvoje jau keleri metai veikia nauja pieno supirkimo ir kokybės vertinimo sistema. Pieno mėginiai centralizuotai tiriama nepriklausomoje laboratorijoje VĮ „Pieno tyrimai“. Nemaži atstumai ir tam tikras laikas užtrunkant vieną ar dvi paras, kol mėginiai bus pristatyti, kelia sunkumų, ypač vasarą – dalis mėginių sugenda. Siekiant nustatyti užšalimo laipsnį ir inhibitorines medžiagas superkamo pieno mėginiuose, paruoštas ir išbandytas konservantas, stabilizuojantis bakterijas ir nekeičiantis pieno užšalimo temperatūros. Konservanto sudėtis tokia: 5-nitro-2-furoaldehido-semikarbazolis, 2-bromo-2-nitro-1,3-propandiolis, natrio azidas, etanolis. Tinkamiausia konservanto koncentracija yra 0,9%, nes šis kiekis padeda išlaikyti pieno mėginį iki ištiriant ir nedaro įtakos nustatant inhibitorinių medžiagų likučius bei užšalimo temperatūrą. Konservanto sudėtis, lengvinant konservavimo kontrolę, papildyta metileno mėlio dažais.

Šis konservantas užtikrina, kad į VĮ „Pieno tyrimai“ mėginiai bus pristatyti nesugedę. Jis nedaro įtakos inhibitorinių medžiagų nustatymo testo rodmenims, neslopina testavimo kultūros augimo, neiškreipia pieno užšalimo temperatūros matavimo duomenų net ir karštuoju metų laiku.

Raktažodžiai: žalias pienas, konservantas, užšalimo temperatūra, inhibitoriai.