

CHITUZANO MAISTO PRODUKTUOSE NUSTATYMAS

Dalia Sekmokienė¹, Vilma Speičienė², Alvija Šalaševičienė², Galina Garmienė²

¹Lietuvos veterinarijos akademija, Tilžės g. 18, 47181, Kaunas; tel. (8~37) 36 26 95; el. paštas: dalsek@lva.lt

²Lietuvos maisto institutas, Taikos pr. 92, 3031, Kaunas; tel. (8~37) 31 23 93; el. paštas: lmai@lmai.lt

Santrauka. Chitozanas – vienas perspektyviausių biologiškai aktyvių, į maistą dedamų ingredientų. Dedant jį į maisto produktus susiduriama su identifikavimo problema. Darbe ištirta, ar galima kiekybiškai įvertinti chitozano kiekį šio aminopolisacharido mišinyje su liesu pienu, išrūgų baltymais bei mėsos faršu (žaliu ir keptu), taikant įprastines bendro ir nebaltyminio azoto kiekio nustatymo metodikas. Ištirta, kad chitozanas kartu su lieso pieno baltymais sudaro nenustatytos kilmės cheminius kompleksus, kurie trukdo taikyti nebaltyminio azoto metodus mišiniuose su pieno baltymais nustatyti. Chitozano kiekį mišiniuose su išrūgų baltymų izoliatu bei mėsos (faršo) maistinėje matricoje preliminariai galima nustatyti taikant įprastines nebaltyminio azoto kiekio nustatymo metodikas, tik reikia įvesti pataisos koeficientus, nes nustatoma 81–86 % pridėto chitozano kiekio.

Raktažodžiai: chitozanas, chitozano nustatymo metodai.