

KAI KURIŲ ANGLIAVANDENIŲ PRIEDO ĮTAKA TRUMPIAU BRANDINAMŲ ŠALTAI RŪKYTŲ DEŠRŲ RŪGŠTINGUMUI SUMAŽINTI

Jolanta Stankevičiūtė¹, Stasys Juknevičius¹

¹Lietuvos žemės ūkio universitetas, Studentų g. 11, LT-53361, Akademija, Kauno r.; tel. +370 37 75 23 61;
el. paštas: Jolanta.Stankeviciute@lzuu.lt

Santrauka. Siekiant nustatyti skirtingų rūšių angliavandenių – sorbitolio, izomaltitolio ir laktozės priedų įtaką trumpiau brandinamų šaltai rūkytų dešrų rūgštingumui sumažinti, buvo iširtos 7 skirtingų mėginių šaltai rūkytos dešros, pagamintos su skirtingu tiriamųjų angliavandenių kiekiu. Nustatyta, kad mažiausiai pieno rūgštis susikaupė dešrose su sorbitolio priedu. Daugiausia pieno rūgštis nustatyta dešrose su laktozės ir izomaltitolio priedu. Taip pat nustatyta, kad izomaltitolio priedas darė esminę įtaką acto rūgštis kaupimuisi rūkytose dešrose. Laktozės ir sorbitolio priedai acto rūgštis susidarymui įtakos neturėjo. Sorbitolio, izomaltitolio, laktozės priedai nedarė įtakos mažinant šaltai rūkytų dešrų rūgštingumą, tačiau nepablogino kitų jų juslinių savybių. Atlikus mėginių cheminę analizę, nustatyti maži organinių rūgščių kiekio skirtumai, ir jie negalėjos iš esmės lemti juslinės analizės rezultatų.

Raktažodžiai: šaltai rūkytų dešrų rūgštingumas, sorbitolis, izomaltitolis, laktozė, aukšto slėgio skysčių chromatografija (HPLC), organinės rūgštys, juslinė analizė.