

DAUG RIEBALŲ TURINČIŲ IŠSPAUDŲ ĮTAKA RIEBIŲJŲ RŪGŠČIŲ KIEKIUI PIENE IR SŪRYJE BEI SŪRIŲ KOKYBEI

Konstantin Mihhejev, Merike Henno, Meelis Ots, Eve Rihma, Priit Elias, Sirje Kuusik, Olav Kärt
*Gyvulių mitybos ir gyvūnų produktų kokybės katedra, Veterinarinės medicinos ir gyvulininkystės institutas,
Estijos gyvulininkystės universitetas, Kreutzwaldi 46, 51006 Tartu, Estija;
tel. +372 731 3471; el. paštas: konstantin.mihhejev@emu.ee*

Santrauka. Melžiamų karvių šėrimas riebalais dažnai taikomas kaip priemonė pagerinti riebiųjų rūgščių kiekį (RRK) pieno produktuose, ypač sūryje. Šio tyrimo tikslas buvo nustatyti daug riebalų turinčių išspaudų, naudojamų Estijoje, įtaką pieno ir sūrio kokybei. Eksperimentas atliktas su Holšteino veislės melžiamomis karvėmis Lotynų kvadrato 4×4 metodu. Karvės buvo *ad libitum* šeriamos žolės silosu, 8 kg koncentratu, susidedančiu iš miežinių ir avižinių miltų, sojų miltų ir šaltai spaustų riebalingų išspaudų, panaudotų kaip riebalų šaltinis (0,5 kg žalių riebalų karvei per parą), – rapsų sėklos (RS), linų sėklos (LS), rapsų (*Camelina sativa*) išspaudos (RI) ir kaip kontrolė sojų miltai (SM) be riebalų bei vitaminų-mineralų papildas. Daug riebalų turinčios išspaudos racione darė įtaką riebiųjų rūgščių sudėčiai sūryje. Racionai, turintys daug nesočiųjų riebiųjų rūgščių, padidino didelio molekulinio svorio nesočiųjų riebiųjų rūgščių kiekį pieno ir sūrio riebaluose, taip pat ir RR kiekį. Pieno perdirbimas į sūrį neturėjo įtakos riebiųjų rūgščių profiliui. Riebalų šaltinis racione taip pat neturėjo didelės įtakos ($p < 0,05$) pieno sutraukimo laikui ir sutraukos tvirtumui. Sūrio sausosios medžiagos ir riebalų kiekiui, taip pat riebalų kiekiui sausojoje medžiagoje įtaka buvo nedidelė. Riebalų šaltinis darė nedidelę įtaką bendriems sūrio, pagaminto iš eksperimentinės grupės pieno ($p < 0,05$), kokybės ir struktūros/spalvos parametrams. Su riebalų šaltiniu susiję kokybės parametrai pablogėjo: $LS > SM > RS > RI$. Degustatoriai nepastebėjo kvapo ar skonio skirtumo tarp skirtingų bandymų sūrių (išskyrus tarp LC ir GP), nors specifinis kvapas (viršijantis suvokimo lygį) buvo labiau juntamas panaudojus RI. Eksperimento duomenys leidžia daryti išvadą, kad riebalų priedas turėjo įtakos sūrio riebiųjų rūgščių sudėčiai, pieno sutraukimo rodikliams ir sūrio savybėms, susijusioms su riebalų prisotinimo laipsniu pašariniuose prieduose.

Raktažodžiai: melžiamos karvės, riebaliniai papildai, sūrio kokybė, riebiosios rūgštys.