

AUGALINIŲ RIEBALŲ PRIEDO IR LAIKYMO TRUKMĖS ĮTAKA LIETUVOS ĮMONĖSE GAMINAMŲ FERMENTINIO SŪRIO PRODUKTŲ KOKYBEI

Aldona Mieželiienė, Gitana Alenčikienė, Galina Garmienė, Gintarė Zaborskienė, Raimundas Narkevičius
Kauno technologijos universiteto Maisto institutas, Taikos pr. 92, LT-51180 Kaunas
tel. (8~37) 31 25 87; faks. (8~37) 31 23 93; el. paštas: aldonam@lmai.lt

Santrauka. Straipsnyje pateikti tyrimų duomenys apie laikymo sąlygų ir trukmės poveikį fermentinio sūrio ir sūrio produktų fizikiniams bei cheminiams, tekstūros ir jusliniams rodikliams. Tirti Lietuvos įmonėse gaminami mišrios sudėties fermentinio sūrio produktai, kuriuose dalis pieno riebalų pakeista augaliniais riebalais, ir įprastos sudėties fermentinis sūris. Produktai tyrimams įsigyti prekybos centruose. Tyrimai atlikti realizacijos periodo pradžioje ir pabaigoje.

Nustatyta, kad naudoti augaliniai riebalai, ypač jų kokybinė sudėtis, didesnę įtaką turėjo tirtų gaminių juslinėms savybėms ir priimtinumui, o ne riebalinės fazės oksidaciniams procesams. Laikomuose fermentinių sūrių produktuose išryškėjo kartus ir aitrus skonis. Laikymas turėjo neigiamos įtakos visų tirtų gaminių tekstūrai: ji tapo minkštesnė, teplesnė, labiau besivelianti burnoje. Tokie tekstūros pokyčiai sumažino produktų priimtinumą.

Raktažodžiai: sūris, sūrio produktai, laikymas, kokybė.