

Anna Orzechowska, Maria Jeżewska, Iwona Błasińska
Centralne Laboratorium Przemysłu Koncentratów Spożywczych KONCLAB w Poznaniu

11. CZYNNIKI WPLYWAJĄCE NA JAKOŚĆ KONCENTRATÓW ZUP W PROSZKU

Popularne w wielu gospodarstwach domowych koncentraty zup w proszku ze względu na szybkość przygotowania do spożycia, odgrywają znaczną rolę w codziennym jadłospisie. Dlatego też jakość tych produktów jest tak istotna i wskazane jest określenie czynników wpływających na jej kształtowanie.

Rozwój technologii przetwarzania surowców i ich dostępność umożliwia uzyskanie zup nowej generacji, o wysokich walorach organoleptycznych, a jednocześnie odpowiadających obecnym trendom żywieniowym (wylimowanie tłuszczów zwierzęcych, obniżenie kaloryczności, obniżenie zawartości soli kuchennej).

Do głównych czynników warunkujących wysoką jakość koncentratów zup w proszku należy zaliczyć:

- dobór surowców podstawowych odpowiednio spreparowanych, takich jak: warzywa, grzyby, nasiona roślin strączkowych, zboża,
- wybór dodatków funkcjonalnych (substancje smakowo-zapachowe, substancje kształtujące konsystencję i wygląd produktu),
- warunki technologiczne procesu produkcji (ustalenie właściwego rozdrobnienia surowców, określenie techniki mieszania),
- dobór materiałów opakowaniowych i opakowań pozwalających na zachowanie dobrej jakości produktu w deklarowanym okresie przydatności do spożycia,
- oznakowanie opakowań umożliwiające konsumentom jednoznaczną identyfikację produktu,
- stała kontrola techniczna procesu technologicznego i jakości gotowych wyrobów.

Biorąc pod uwagę powyższe czynniki w Centralnym Laboratorium opracowano grupę koncentratów zup w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu i cholesterolu, a jednocześnie o bardzo dobrych walorach organoleptycznych i odżywczych. Produkty te sukcesywnie wdrażane są do praktyki przemysłowej. ■

Achilla Stranc, Hanna Łuczak,
Centralne Laboratorium Przemysłu Koncentratów Spożywczych w Poznaniu

12. OBNIŻENIE ZAWARTOŚCI 5-HYDROKSYTRYPTAMIDÓW KWASÓW KARBOKSYLOWYCH GWARANCJĄ JAKOŚCI EKSTRAKTÓW KAWOWYCH

Brak objawów dolegliwości żołądkowo-jelitowych po spożyciu naparów kawy naturalnej zapewnia obniżenie w kawie ilości 5-hydroksytryptamidów kwasów karboksylowych (C-5-HT). Dla kaw ziarnistych przyjmuje się tu ich zawartość poniżej 400 mg/kg kawy.

Znacząca grupa konsumentów preferuje jednak spożycie ekstraktów kawowych, kierując się głównie łatwością i szybkością przyrządzania naparów.

Istnieją również opinie konsumentów, szczególnie uwrażliwionych na kawę ziarnistą, według których po spożyciu ekstraktów znacznie rzadziej odczuwają oni dolegliwości gastryczne.

Według przeprowadzonych badań własnych w ekstraktach otrzymanych wg tradycyjnej technologii zawartość C-5-HT wynosi około 100 mg/kg.

Celem pracy była dalsza redukcja poziomu C-5-HT poprzez obróbkę ziaren kawowych. Do badań użyto kawę z gatunku *Coffea robusta* o wyjściowej zawartości C-5-HT 612 mg/kg, którą poddano usunięciu związków drażniących, a następnie ekstrakcji i suszeniu rozpyłowemu.

W wyniku obróbki uzyskano ekstrakt o obniżonej o 40% zawartości C-5-HT w stosunku do ekstraktu otrzymanego z kawy nie poddanej zabiegowi usunięcia związków drażniących. Charakteryzował się on zawartością C-5-HT w ilości 42 mg/kg oraz 3,16% kofeiny i 13,08% popiołu ogólnego. ■

Bolesław Wojtoń, Hanna Różańska

Zakład Higieny Żywności Pochodzenia Zwierzęcego
Państwowy Instytut Weterynaryjny w Puławach

13. MIKROBIOLOGICZNE PRZYCZYNY DYSKWALIFIKACJI ŻYWNOSCI ZWIERZĘCEGO POCHODZENIA W POLSCE

Rocznie w Polsce w ramach urzędowego nadzoru Weterynaryjnej Inspekcji Sanitarnej wykonuje się badania mikrobiologiczne kilkuset tysięcy prób surowców i produktów zwierzęcego pochodzenia. Około 10% tych prób nie odpowiada wymaganiom norm w zakresie parametrów mikrobiologicznych. Brak jednak szczegółowej analizy wyników badań, uwzględniającej badane asortymenty i drobnoustroje będące przyczyną dyskwalifikacji prób. Analiza taka była celem niniejszej pracy. W 1994 roku zebrano i poddano weryfikacji wyniki badań ok. 105 000 prób surowców i żywności zwierzęcego pochodzenia, które uszeregowano w 6 grupach asortymentowych. Ogółem za niezgodne z wymaganiami uznano 10 671, tj. 10,18% badanych prób, w tym w grupach: mleko i przetwory mleczarskie - 19,93%; mięso - 12,11%, wędliny - 7,18%; konserwy mięsne - 6,95%; ryby i ich przetwory - 7,93%; jaja, drób - 7,05%.

Jak wynika z powyższego, najniższą jakością mikrobiologiczną cechowało się mleko i jego przetwory. We wszystkich grupach asortymentowych głównymi przyczynami dyskwalifikacji prób były: nadmierne ilościowe zanieczyszczenie bakteryjne i zawyżona liczba pałeczek z grupy coli. Stosunkowo rzadko izolowano gronkowce koagulazododatnie i beztlenowce. Z tuszek drobiowych w 8,37% izolowano pałeczki *Salmonella*. Z mięsa wołowego - 2,01%. Otrzymane wyniki wskazują na niski stan higieny pozyskiwania i przetwórstwa żywności w kraju. ■