

Anna Markowska, Lucyna Gackowska, Alicja Kotkowska
Centralne Laboratorium Jakości
Centralny Ośrodek Badawczo Rozwojowy Przemysłu Gastronomicznego
i Artykułów Spożywczych w Łodzi (COBR PG i AS, Łódź)

7. PRZECHOWYWANIE WYROBÓW GARMAŻERYJNYCH W ATMOSFERZE MODYFIKOWANEJ

Przeprowadzono pełne badania mikrobiologiczne, odczynu pH i organoleptyczne wyrobów garmażeryjnych pakowanych próżniowo i w atmosferze modyfikowanej oraz niepakowanych, przechowywanych w temperaturach 2 i 6⁰C. Atmosferę modyfikowaną stanowiły: tlen, azot, dwutlenek węgla i ich mieszanina.

Badaniami objęto: szaszłyki wołowe z cebulą - surowe, kotlety mielone wieprzowo-wołowe i hamburgery drobiowe - smażone, kluski drożdżowe (pampuchy) - parzone i paszteciki z mięsem - pieczone.

W oparciu o uzyskane wyniki badań można wysunąć następujące wnioski:

a) wyroby garmażeryjne nieopakowane można przechowywać nie dłużej niż 6 dni,
b) wyroby pakowane próżniowo:

- surowe do 14 dni,
- gotowe 10-18 dni,

c) wyroby pakowane w atmosferze modyfikowanej można przechowywać:

- surowe (szaszłyk) w mieszaninie CO₂ i O₂ - do 4 dni,
- gotowe w mieszaninie CO₂ i N₂ parzone: 8-12 dni, smażone i pieczone: 20-30 dni przechowywane w temperaturze 2⁰C i 26-38 dni w temperaturze 6⁰C,
- gotowe w CO₂ 28-42 dni,
- gotowe w N₂ parzone: 8-10 dni, pieczone 8-12 dni przechowywane w temperaturze 6⁰C i 24-28 dni przechowywane w temperaturze 2⁰C.

Reasumując stwierdzamy, że pakowanie próżniowe pozwala na przedłużenie okresu przechowywania do 18 dni, natomiast zastosowanie atmosfery modyfikowanej pozwala na wydłużenie okresu przechwywania wyrobów do 42 dni. Skład mieszanki gazów należy dobierać do rodzaju wyrobu i stosowanej przy jego produkcji obróbki termicznej. ■

Jerzy Pałasinski
Katedra Żywienia Człowieka
Akademia Rolnicza w Krakowie

8. WPŁYW RODZAJU OPAKOWANIA NA JAKOŚĆ KAWY ZBOŻOWEJ

W pracy dokonano oceny zmian jakości kawy "Inki" podczas 18 tygodniowego przechowywania w 8 rodzajach opakowań: słojach szklanych z membraną, słojach szklanych bez membrany, pudełkach z białej blachy z membraną, pudełkach z białej blachy bez