

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.