

FTB 54 (3) 335-341.

(FTB-4271)

Proizvodnja začina s okusom škampa iz račića *Euphasia pacifica* direktnom ekstrakcijom pregrijanom vodom

Sažetak

Ispitani su sastav, senzorska svojstva i stabilnost astaksantina u ekstraktu račića *Euphasia pacifica* i čvrstom ostatku, dobivenima pomoću pregrijane vode, radi optimiranja njihove kakvoće za primjenu u proizvodnji začina. Sirovi račići (82 % vlage) tretirani su bez dodatka vode u posudi otpornoj na povećani pritisak tijekom 10 minuta pri temperaturama od 100 do 240 °C. Prinos proteina topljivih u vodi bio je najveći pri 200 °C, a daljnjim se porastom temperature smanjio. Razgradnja većih molekula te posljedični nastanak manjih molekula ovisili su o temperaturi postupka. Astaksantin u račiću nije bio stabilan na temperaturama višim od 140 °C. Intenzitet mirisa ekstrakta račića i čvrstog ostatka povećao se s porastom temperature, no najveći je intenzitet prijatnog okusa po škampima postignut pri 140 °C. Subjektivno najbolje ocjene dobili su ekstrakt i čvrsti ostatak proizvedeni na toj temperaturi, pa je zaključeno da je ekstrakcija vodom zagrijanom na 140 °C najbolja metoda za proizvodnju začina s okusom škampa iz račića *Euphasia pacifica*.

Ključne riječi: ekstrakcija pregrijanom vodom, astaksantin, okus škampa, račić *Euphasia pacifica*, intenzitet mirisa