

Ispuštanje krvi šarana poboljšava senzorsku kavoću fileta ribe i usporava oksidacijske i mikrobiološke promjene tijekom aerobnog skladištenja u hladnjaku

SAŽETAK

Uzgoj šarana (*Cyprinus carpio*) jedna je od najvećih i najbrže rastućih proizvodnih djelatnosti diljem svijeta. Međutim, šaran često nije prihvatljiv potrošačima zbog svoje karakteristične boje i mirisa. U ovom je radu ispitana učinak ispuštanja krvi šarana na kakvoću fileta. Dobiveni rezultati pokazuju da je ispuštanjem krvi zarezivanjem škrga učinkovito smanjen udjel hema, i to od $(9,6 \pm 1,6)$ u šaranu kojemu nije ispuštena krv do $(2,34 \pm 0,8)$ $\mu\text{mol/kg}$ hemoglobina u šaranu kojemu je ispuštena krv. Osim toga, u filetu šarana kojemu je ispuštena krv smanjen je nastanak primarnih i sekundarnih produkata oksidacije lipida te rast mikroorganizama tijekom 12 dana aerobnog skladištenja u hladnjaku. Posljednjeg dana skladištenja, u usporedbi s filetom šarana kojemu nije ispuštena krv, u filetu šarana kojemu je ispuštena krv količina se lipidnih hidroksiperoksida smanjila s $(88,9 \pm 4,2)$ na $(62,1 \pm 2,9)$ $\mu\text{mol/kg}$ kumen hidroperoksida, količina se reaktivnih spojeva tiobarbiturne kiseline smanjila s $(4,2 \pm 0,5)$ na $(2,6 \pm 0,4)$ $\mu\text{mol/kg}$ malondialdehida, te se broj mezofilnih bakterija smanjio s $(6,4 \pm 0,1)$ na $(4,0 \pm 0,2)$ log CFU/g i psihrotrofnih bakterija s $(6,2 \pm 0,3)$ na $(4,2 \pm 0,2)$ log CFU/g. Sirovi fileti neiskrvarenog šarana bio je svjetlijie boje (L^* vrijednost), te smanjenog intenziteta crvene (a^* vrijednost) i žute boje (b^* vrijednost) od fileta neiskrvarenog šarana. Senzorska je analiza potvrdila bolju boju, miris te cjelokupnu prihvatljivost fileta šarana kojemu je ispuštena krv. Stoga je zaključeno da ispuštanje krvi šarana u procesu obrade fileta može poboljšati prihvatljivost kod potrošača te produljiti vrijeme skladištenja.

Ključne riječi: šaran, ispuštanje krvi, senzorska kakvoća, boja, oksidacija lipida, mikrobiološka kakvoća