

FTB 51 (1) 112-122.

(FTB-2975)

Tekstura i kakvoća Kraškog pršuta, dobivenog dimljenjem šunki različitih masa i slanosti

Sažetak

Svrha je ovoga rada bila istražiti utjecaj mase svježe šunke i količine soli dodane tijekom prerade na tehnološke, senzorske i fizikalno-kemijske značajke Kraškog pršuta zaštićenog zemljopisnog podrijetla. Sveukupno 84 uzoraka svježih šunki (pH-vrijednosti od 5,6 do 5,9; izmjerenih 24 h nakon klanja) križane pasmine svinja Landras × Veliki jorkšir podijeljeno je u skupine prema masi na lagane (9,5-10,5 kg) i teške (11,5-13 kg), a prema udjelu soli na normalno i manje slane. Dobivene su 4 skupine za daljnju analizu; lagana, normalno slana; lagana, manje slana; teška, normalno slana i teška, manje slana šunka. Udjel soli u normalno slanoj šunki bio je 3,8-4 %, a u manje slanoj 2,8-3 %. Tijekom proizvodnje pršuta (na početku prerade, nakon soljenja i nakon odležavanja) u uzorcima mišića *semimembranosus* (SM) i *biceps femoris* (BP) analizirane su sljedeće vrijednosti: aktivitet vode (a_w), pH-vrijednost, te udjeli soli, vlage, ukupnih mineralnih tvari, neproteinskog i ukupnog dušika. Godinu dana nakon prerade provedene su instrumentalna (ispitivanje relaksacije naprežanja i teksture) te senzorska analiza uzoraka. Nakon soljenja i odležavanja, pH-vrijednost uzoraka bitno se smanjila u odnosu na svježu šunku, iako se nakon zrenja ponovno povećala do skoro početnih vrijednosti (pH=5,59-5,74). Istodobno se aktivitet vode smanjio na ispod 0,9 u svim skupinama i uzorcima mišića. Ukupni gubitak mase varirao je od skupine do skupine (34,75-36,63 %), pri čemu je u proizvodnji manje slanih uzoraka došlo do većeg gubitka mase. Lakši, manje slani uzorci mišića SM imali su nakon godine dana nešto veći indeks proteolize (omjer neproteinskog i ukupnog dušika), u usporedbi s normalno slanom šunkom. Ispitivanjem relaksacije naprežanja, teksture i kemijskih značajki potvrđeno je da su uzorci BP imali mekšu teksturu od mišića SM, te veći udjel vlage, aktivitet vode i indeks proteolize. Uzorci mišića SM i BP uzeti iz lakših, manje slanih šunki imali su mekšu

teksturu i manju tvrdoću, kohezivnost, gumenost, otpor žvakanju i elastičnost od onih iz lakših, normalno slanih šunki. Međutim, uzorci manje slanih, težih šunki imali su veće vrijednosti svih parametara od uzoraka normalno slane, teške šunke. Statistički značajne razlike u većini rezultata senzorske analize uzoraka uglavnom su uvjetovane razlikama između mišića SM i BP.

Ključne riječi: dimljena šunka, Kraški pršut, sol, svježa šunka, kemijske značajke, tekstura, senzorske značajke