

Utjecaj zamjene goveđeg i pilećeg mesa tunom na kemijsku i senzorsku kakvoću mesnih okruglica

SAŽETAK

Pozadina istraživanja. Tuna je bogata proteinima i polinezasićenim masnim kiselinama (PUFA), ali sadržava malo kolesterola i masti, što ju čini izvrsnom namirnicom koja može zamijeniti goveđe i pileće meso u proizvodnji mesnih okruglica, i pritom pridonijeti njihovoj kakvoći. Svrha je ovog istraživanja bila utvrditi utjecaj zamjene goveđeg i pilećeg mesa tunom na kemijske i senzorske značajke mesnih okruglica.

Ekperimentalni pristup. U istraživanju je pripremljeno 1000 g mesnih okruglica koje su sadržavale 60 % goveđeg ili pilećeg mesa i različite dodatke. Svaka od dviju vrsta mesa zamijenjena je tunom u masenim udjelima od 0, 20 i 40 %. Meso je sitno mljeveno i pomiješano s masenim udjelima (u %): brašno tapioke 20; češnjak 1,2; sol 2; mljeveni papar 0,5; bjelanjak 0,3 i kockice leda 16. Ispitane varijable obuhvaćale su kemijsku kakvoću (maseni udjeli vlage, proteina, masti, pepela, kolesterola i masnih kiselina) i senzorsku kakvoću (boja, aroma, elastičnost, tekstura i okus) mesnih okruglica. Dobiveni podaci statistički su analizirani koristeći potpuno slučajni faktorijalni dizajn analize varijance.

Rezultati i zaključci. Rezultati pokazuju da su se s povećanjem masenog udjela tune kao zamjene za goveđe i pileće meso u mesnim okruglicama bitno povećali ($p < 0,01$) udjeli vlage, proteina i PUFA, te boja, dok su se smanjili ($p < 0,01$) udjeli kolesterola i masti. Uočena je bitna interakcija ($p < 0,01$) između masenog udjela tune i vrste mesa, što je utjecalo na udjele vlage, proteina, kolesterola i masti, kao i na boju mesnih okruglica. Povećanje udjela tune na 40 % bitno je povećalo ($p < 0,01$) udjel vlage u goveđim okruglicama, kao i udjele proteina te poboljšalo boju goveđih i pilećih okruglica. Međutim, udjel vlage u pilećim okruglicama te udjeli masti i kolesterola u goveđim i pilećim okruglicama bitno su se smanjili ($p < 0,01$). Zaključeno je da se zamjenom 40 %

goveđeg i pilećeg mesa s tunom mogu poboljšati udjel proteina i boja, te smanjiti udjeli masti i kolesterola u mesnim okruglicama.

Novina i znanstveni doprinos. Rezultati sugeriraju da se tuna može koristiti kao zamjena za goveđe i pileće meso u proizvodnji mesnih okruglica veće kakvoće, bogatih proteinima, ali s malim udjelima kolesterola i masti. Ovaj se pristup može primijeniti i u proizvodnji drugih mesnih prerađevina, poput kobasica i medaljona, radi poboljšanja njihove nutritivne kakvoće.

Ključne riječi: tuna (*Thunnus* sp.) kao zamjena za meso; mesne okruglice; kemijska kakvoća; kolesterol; masne kiseline; senzorska kakvoća