

STUDIUL VARIAȚIEI PROTEINELOR SALAMULUI BĂNĂȚEAN FUNCȚIE DE CONCENTRAȚIA DE CULTURI STARTER ADĂUGATE. I

RESEARCHES CONCERNING THE PROTEINES VARIATIONS OF THE BĂNĂȚEAN SAUSAGE IN FINCTION OF THE CONCENTRATION THE STARTERS CULTURES ADD. I

F. BERBENTEA, I. JIANU,
U.S.A.M.V.B. Timișoara

Abstract: *The variation of the protein concentration in the Bănățean sausage obtained using a lactic starter bacteria in order to ensure a higher preservability and the comparative study among the standardized limit concentrations were done.*

Cuvinte cheie: proteine, culturi starter, salam.

Key words:., cstarters cultures. Sausage.

INTRODUCERE

Culturile starter de bacterii lactice sunt cunoscute ca având activitate proteolitică și lipolitică redusă, principalul efect fiind acidifierea mediului ceea ce conduce la deplasarea pH-ului către pH-ul izoelectric al proteinelor cărnii, determinând coagularea acestora. Sub formă coagulată proteinele își micșorează capacitatea de reținere a apei ceea ce asigură deshidratarea produselor și posibilitatea păstrării lor perioade mai mari de timp.

MATERIALE ȘI METODE

S-au utilizat diferite concentrații de culturi starter de bacterii lactice în procesul tehnologic de obținere a Salamului Bănățean având ca materie primă carne porc lucru (CPL=70/30).S-a pornit de la o concentrație a culturilor starter de 0% și până la o concentrație de 2,5%.

REZULTATE ȘI DISCUȚII

S-a determinat concentrația de proteine din probele de salam Bănățean luate în lucru timp de 105 zile și s-au observat diferențe între probele examinate, diferențe date de concentrația culturilor starter adăugate. Pornindu-se de la aceeași materie primă folosită și doar concentrația de cultură starter diferită se pot observa din datele prezentate în tabel diferențele produse de aceste culturi.

Tabelul 1.

Variația conținutului de proteine (%).

Cultura starter %	Zile						
	15	30	45	60	75	90	115
0	23.42	23.01	23	22.91	22.79	22.54	22.01
0,5	24.34	24.31	24.29	23.1	22.98	22.63	22.51
1	24.81	24.79	24.77	24.02	23.96	23.81	23.96
1,5	24.43	24.35	24.31	23.64	23.19	23.09	22.95
2	23.49	23.38	23.34	22.59	22.14	22.03	21.98
2,5	24.09	23.98	23.68	22.41	22.07	21.94	21.54

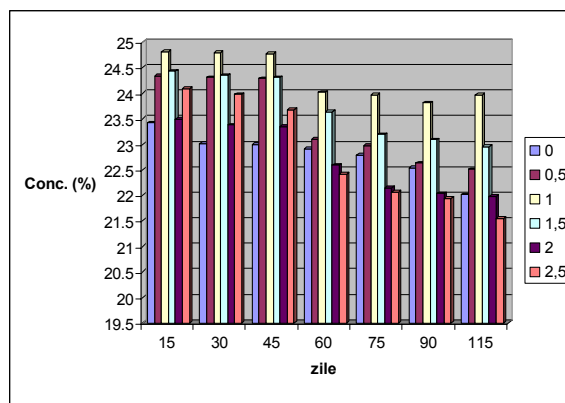


Fig. 1. Variația conținutului de proteine

CONCLUZII.

Transformările pe care culturile starter de bacterii lactice le produc în carne sunt asemănătoare cu cele care au loc pe timpul maturării cărnii pe cale naturală. Aceste transformări constau în scăderea pH-ului sub punctul izoelectric al proteinelor.

Utilizarea culturilor starter de bacterii lactice la maturarea cărnii și în procesul tehnologic de fabricare a unor preparate din carne conduce la asigurarea securității și mărirea conservabilității produselor din carne crude uscate.

BIBLIOGRAFIE

1. Alexe, P., Ionescu, A., Nicolau, A., Resmeriță, D. 2001 - *Cercetări privind introducerea unor sisteme naturale microbiene pentru scurtarea proceselor tehnologice și prelungirea conservabilității la unele preparate din carne*. Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați.
2. Anderson, S.I. 1992 - *Changes in the mycoflora during ripening of naturally mould fermented sausages*. Proceedings 38th ICOMST, Clermont Ferrand (France), vol.4, p.767-770.
3. Arihara, K. 1998 - *Lactobacillus acydophilus group. Lactic acid bacteria applied to meat*, J Food Sci 3, p. 544.
4. Bacus, J. 1984 - *Update: Meat Fermentation*. Food Technology, p.59-63.
5. Banu, C. și colaboratorii 1987 - *Folosirea aditivilor în industria alimentară*. Ed. Tehnică, București.
6. Banu, C. și colaboratorii 2000 - *Folosirea aditivilor în industria alimentară*. Ed. Tehnică, București.
7. Buckenhuskes, H. J., Gering, U. 2000 - *Aktuelle Aspekte de Herstellung frischer Mettwurst*. Fleischwirtschaft, 4, 123-128.
8. Girard, J.P., Bucharles, C. 1988 - *L'acidification, in: Tehnologie de la viande et des produits carnes*. Ed. Lavoisier, p. 141-170.