13.

Zlepšující přípravek do celosvalových masných výrobků na bázi vedlejších produktů zpracování ovoce

Kolektiv autorů

Michaela Jíšová[2], František Kovařík[1], Vojtěch Kružík[1], František Kvasnička[1], Jan Pivoňka[1], Václav Pohůnek[1], Jana Prchalová[1], Aleš Rajchl[1], František Smrž[2], Radovan Smrž[2], Rudolf Ševčík[1], Zdeňka Urbančíková[1]

1-Vysoká škola chemicko-technologická v Praze, Ústav konzervace potravin

2- Společnost Zeelandia, spol. s r.o. (Původní účastník Lady Marmelade, s.r.o. sfúzoval k 31. 12. 2015)

Funkční vzorek Praha 2015

FUNKČNÍ VZOREK – TYP G PODLE RIV

Název: Zlepšující přípravek do celosvalových masných výrobků na bázi vedlejších produktů zpracování ovoce

Oblast techniky

Předmětem funkčního vzorku je zlepšujícíc přípravek do celosvalových výrobků na bázi vedlejších produktů potravinářského průmyslu (odpadu z jablek při výrobě šťáv, dření a kompotů). Unikátnost tohoto technického řešení je využití jablečného odpadu, který obsahuje vysoké množství senzoricky a nutričně cenných látek jako například vlákninu, minerální látky a sacharidy. Do výrobku se přidává čistě přírodní produkt. Jablečný odpad byl zpracován sušením na válcové sušárně a následným mletím na požadovanou zrnitost ve firmě Lady Marmelade s.r.o.

Dosavadní stav techniky:

Při průmyslovém zpracování ovoce vzniká velké množství vedlejších produktů. Množství těchto produktů a jejich složení závisí zejména na druhu ovoce a na použité technologii. Vedlejší produkty z ovoce jsou cenným zdrojem vlákniny, minerálních látek, sacharidů, organických kyselin, polyfenolů apod. Pokud nejsou tyto vedlejší produkty dále zpracovávány v potravinářském průmyslu, využívají se jako krmivo nebo slouží ke kompostování.

Podstata technického řešení

Použití technologie nástřiku masa do masa je sice také odklonem od tradičních postupů a technologií, ale spotřebiteli umožňuje za dostupnou cenu vyšší kvalitu produktu ve srovnání s prostým nástřikem láku. Nová technologie umožňuje zpracování ořezů, mražené suroviny a dalších surovin ve formě jakostních uzených výrobků a získat stabilní produkty vyrobené technologií nástřiku masa do masa. Klíčovými parametry mimo mikrobiální stabilitu produktů byly především senzorické parametry, barva a textura finálních produktů. V komerčních směsích je používána celá řada látek s různými technologickými vlastnostmi jedná se o solící směsi, antioxidanty a přísady ovlivňující vaznost (zahušťovadla, želírující a bobtnací prostředky, pojidla, plnidla). Oproti klasickým výrobkům typu nástřik masa do masa představuje náhrada části zahušťovadel jablečným odpadem benefit zejména z důvodu využití přírodního produktu, který je positivně vnímán spotřebitelem. Preparát je obohacen o vlákninu, minerální látky (draslík), aj.

Příklady uskutečnění technického řešení

<table>
<tr><td></td><td>Vzorek: Zlepšující přípravek do celosvalových masných výrobků na bázi vedlejších produktů zpracování ovoce</td></tr>
<tr><td colspan="2">Slovní popis:
Vzorek je složen z jemného prášku, který je světle hnědé barvy.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Složení:
Jablečná pasírka jemná (20 %), sůl, karagenan, cukry, fosfáty, askorbat sodný</td></tr>
</table>

Průmyslová využitelnost

Přínos přídavku vedlejších produktů z jablek do zlepšujících přípravků pro celosvalové masné výrobky navyšuje obsah vlákniny a mění senzorické a technologické vlastnosti výrobku. Jako základní složka byl použit jablečný odpad ve formě jemného prášku. Zlepšující preparát je možno využít ve všech případech kdy dochází k aplikacím „masa do masa“.