

FTB 52 (3) 325-333.

(FTB-3457)

**Utjecaj jestivog filma od želatine, obogaćenog eteričnim uljem lovora,
na kakvoću fileta kalifornijske pastrve (*Onchorynchus mykiss*)
tijekom skladištenja u hladnjaku**

Sažetak

U ovom je radu ispitan utjecaj filma od želatine, obogaćenog eteričnim uljem lovorovog lista, na kakvoću fileta kalifornijske pastrve (*Onchorynchus mykiss*) skladištene na (4 ± 1) °C tijekom 26 dana. Fileti su ribe omotani u filmove od 8 %-tne želatine, koji su sadržavali 0; 0,1 ili 1 % (volumena po masi želatine) eteričnog ulja lovora, te pakirani u vakuumu. Tijekom skladištenja određivani su: senzorske značajke sirove i kuhane ribe, mikrobiološki parametri (ukupan broj živih stanica, te broj psihotrofnih bakterija, enterobakterija i bakterija mliječne kiseline), kemijska svojstva (kemijski sastav, pH-vrijednost, udjeli ukupnog hlapljivog baznog dušika, tiobarbituratne kiseline i slobodnih masnih kiselina, te peroksidni broj), boja, a periodički i trajnost proizvoda. Dobiveni rezultati pokazuju da je film od želatine, obogaćen eteričnim uljem lovora, prikladan za produljenje trajnosti fileta kalifornijske pastrve, ovisno o omjeru ulja. Kombiniranim učinkom ovoja od želatine i 1 %-tnog eteričnog ulja produljena je trajnost ribljih fileta na 22 dana, dok je kontrolni uzorak bio neprihvatljiv za konzumaciju već nakon 15 dana, a onaj omotan filmom bez eteričnog ulja nakon 20 dana.

Ključne riječi: film od želatine, eterično ulje lovora, kalifornijska pastrva, *Onchorynchus mykiss*, rok trajanja