

Mikrobiološka i senzorska svojstva kobasica s plemenitom plijesni u različitim tipovima pakiranja

SAŽETAK

U radu je ispitana trajnost kobasica s plemenitom plijesni tijekom 48 dana pri temperaturi od 19 do 20 °C u različitim tipovima pakiranja: (i) filmu izraženih barijernih svojstava punjenom zrakom, 100 %-tnim dušikom ili vakuumom, (ii) biaksijalno orijentiranom polipropilenskom filmu, (iii) mikroperforiranom polietilenskom filmu, te (iv) bez pakiranja. Provedena je analiza senzorskih, fizikalno-kemijskih, mikrobioloških i teksturnih svojstava kobasica. Nakon određivanja broja kolonija plijesni uzorci su kobasica podijeljeni u dvije skupine. U jednoj je skupini (koju čine kobasice pakirane u mikroperforiranom polietilenskom filmu, biaksijalno orijentiranom polipropilenskom filmu i nepakirane kobasice) preživljavanje konidija bilo relativno nepromijenjeno. U drugoj se skupini (kobasice u filmu izraženih barijernih svojstava punjenom zrakom, 100 %-tnim dušikom ili vakuumom) preživljavanje konidija smanjilo zbog nedostatka kisika i visokog volumnog udjela ugljičnog dioksida. Slike dobivene pretražnom elektronskom mikroskopijom prikazuju mikromorfološke promjene u strukturi plijesni: morfologija konidija je očuvana u mikroperforiranom polietilenskom filmu, biaksijalno orijentiranom polipropilenskom filmu i na nepakiranim kobasicama, dok je u filmu visoke propusnosti punjenom zrakom, 100 %-tnim dušikom ili vakuumom došlo do raspada hifa i većine konidija. Kobasice pakirane u mikroperforiranom polietilenskom filmu i biaksijalno orijentiranom polipropilenskom filmu imale su najprihvatljivija organoleptička svojstva, mekšu teksturu i manji otpor pri žvakanju.

Ključne riječi: kobasice s plemenitom plijesni, *Penicillium nalgiovense*, pakiranje, sušene kobasice