

FTB 53 (4) 419-427.

FTB-3932

Utjecaj dodatka praha sjemenki tara gume (*Caesalpinia spinosa*) na oksidacijsku stabilnost i boju svinjskog mesa tijekom hladnog skladištenja

Sažetak

U radu je ispitan utjecaj dodatka sušenih sjemenki tara gume (*Caesalpinia spinosa*), na pH-vrijednost, kalo kuhanja, oksidaciju lipida, stabilnost boje i teksturu svinjskog mesa tijekom 21 dana skladištenja na temperaturi od 4 °C. Smjesi mljevenog mesa dodano je 0,02; 0,04 i 0,08 % praha sjemenki tara gume, te je njihova antioksidacijska aktivnost uspoređena sa sintetskim antioksidansom, butiliranim hidroksianisolom (BHA), i kontrolnim uzorkom (bez dodatka antioksidansa). Utvrđeno je da je dodatak 0,02 % praha tara gume učinkovito usporio oksidaciju lipida tijekom skladištenja, kao i BHA (0,02 %). Rezultati pokazuju da se dodatkom praha tara gume pojačao intenzitet crvene boje mesa. Uzorak mesa s dodatkom 0,02 % tara gume zadržao je crvenu boju nakon izlaganja svjetlu tijekom 48 sati pri 4 °C. U usporedbi s kontrolnim uzorkom, uzorci s dodatkom praha tara gume imali su mekšu teksturu. Dobiveni rezultati potvrđuju mogućnost primjene praha tara gume kao prirodnog funkcionalnog sastojka za poboljšanje kakvoće i produljenje roka trajanja proizvoda od svinjskog mesa.

Ključne riječi: *Caesalpinia spinosa*, smjesa od mljevenog svinjskog mesa, oksidacija lipida, prirodni antioksidansi