

Proizvodnja hidrolizata proteina hidrolizom bromelaina iz stabljike gljiva, kao mogućeg dodatka za aromatiziranje pileće juhe

SAŽETAK

Jestive su gljive, zbog njihovog ugodnog okusa koji se pripisuje visokom udjelu proteina, privlačna sirovina za proizvodnju hidrolizata proteina. U ovom su radu hidrolizom bromelaina iz stabljike u omjeru enzima i supstrata od 0,5 % (*m/m*) pri pH=6,5 i 40 °C tijekom 20 h dobiveni hidrolizati proteina sljedećih gljiva: shiitake, bukovače, bunashimeji i enoki. Dobiveni je tekući hidrolizat proteina gljiva sadržavao 0,77-0,92 % sirovih proteina ($p>0,05$). Hidrolizat proteina gljive bunashimeji bio je najsvjetliji, a onaj gljive shiitake najtamniji ($p<0,05$). Najveći udjel suhe tvari imao je hidrolizat proteina gljive enoki. Nije opažena bitna razlika u stupnju hidrolize između hidrolizata proteina različitih gljiva (53,52–67,13 %, $p>0,05$), pri čemu je najviše hidrolizata proizvedeno iz gljive bunashimeji, a najmanje iz gljive shiitake ($p<0,05$). Testom prihvatljivosti ispitan je utjecaj dodatka hidrolizata proteina različitih gljiva na intenzitet okusa pilećih juha, te je uspoređen s natrijevim glutamatom. Najbolje je ocjene dobila juha koja je sadržavala natrijev glutamat, a juhe s dodatkom hidrolizata proteina gljiva bunashimeji i bukovača imale su bolje ocjene arome, okusa, punoće i ukupne prihvatljivosti od negativne kontrole, koja nije sadržavala ni natrijev glutamat ni hidrolizate proteina gljiva ($p<0,05$). Rezultati pokazuju da se hidrolizati proteina gljiva bunashimeji i bukovača mogu primijeniti kao pojačivači okusa.

Ključne riječi: bromelain iz stabljike, hidrolizati proteina gljiva, dodaci za aromatiziranje, pileća juha