

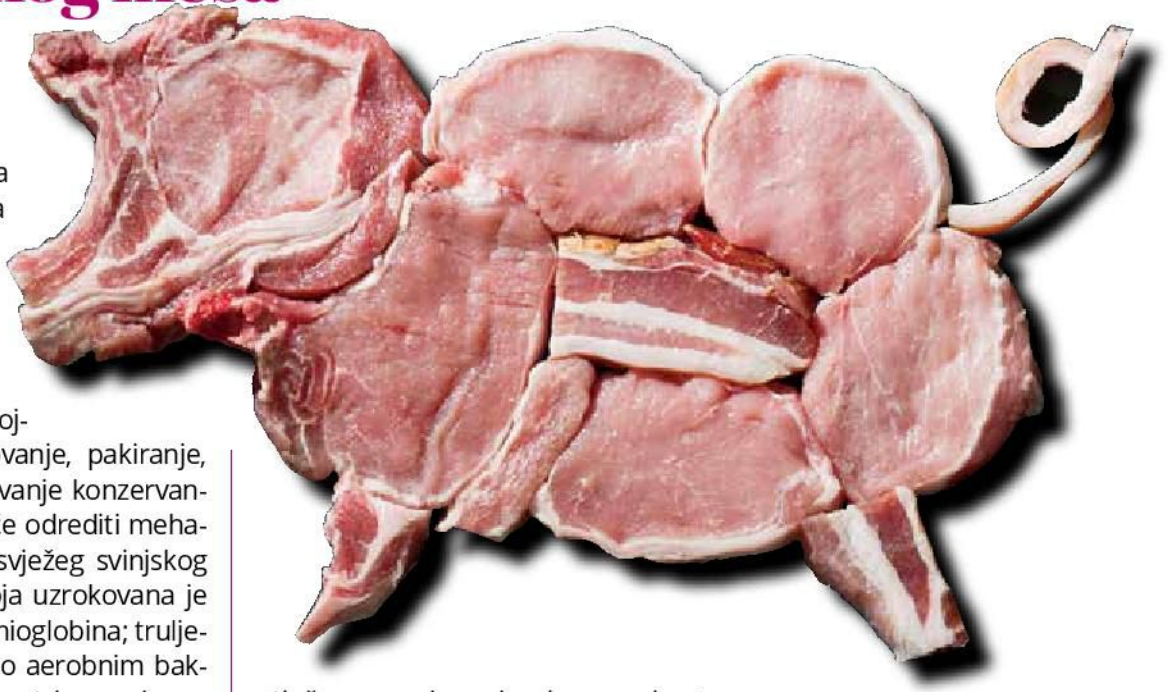


mr.sc. Vladimir Stankov
Sample Control d.o.o.

Kemijske metode za poboljšanje roka trajanja svinjskog mesa

■ Rok trajanja svinjskog mesa ograničen je s nekoliko čimbenika koji utječu na kvarenje mesa, kao što su sama svojstva mesa, rukovanje, pakiranje, hlađenje ili dodavanje konzervansa. Ti čimbenici će odrediti mehanizam kvarenja svježeg svinjskog mesa: smeđa boja uzrokovana je stvaranjem metmioglobina; truljenje je uzrokovano aerobnim bakterijama; rancidnost je uzrokovana lipidnom hiperoksidacijom kisikom ili kiselosti koja je uzrokovana bakterijama mliječne kiseline pod vakuumom. Tehnologija hlađenja, odabir rasvjete u prodavaonicama, modifikatori pakiranja i ozračivanje proizvoda može dovesti do stabilnosti boje, smanjenja mikrobnih učinaka, smanjenja oksidacije lipida čime će se produžiti rok trajanja svinjskog mesa a time će se poticati zadovoljstvo potrošača i kupnja proizvoda.

■ Prehrana s vitaminom E (alfa-tokoferol) široka je praksa u suvremenoj proizvodnji svinja. Razina vitamina E u mišićima



utječe na prehrambeni unos vitamina E, budući da se vitamin E taloži u membranama tkiva gdje može učinkovitije djelovati kao antioksidans.

■ Dodavanjem 100-200 mg/kg alfa-tokoferola 6-12 tjedana prije klanja svinja pokazalo je da smanjuje oksidaciju ili rancidnost lipida u sirovom, smrznutom i kuhanom svinjskom mesu u različitim maloprodajnim uvjetima, dok većina studija nije pronašla nikakav povoljan učinak vitamina E na boju svježih svinjetine.

■ Neka druga istraživanja pokazala su da dodavanjem 80 mg/kg mangana (kao amino kiselin-

Rok trajanja svinjskog mesa ograničen je s nekoliko čimbenika koji utječu na kvarenje mesa, kao što su svojstva mesa, rukovanje, pakiranje, hlađenje, rasvjeta, mehanička naprezanja i dodavanje konzervansa

skog kompleksa) može doprinijeti poboljšanju boje svinjskog mesa u maloprodajnim uvjetima a da ne dovede do oksidacije lipida.

■ Upotreba biljaka u prehranbene svrhe ili agroindustrijskih nusproizvoda bogatih polifenolima, veliki su potencijal za produženje roka trajanja svježeg svinjskog mesa. Polifenoli su izvrsni donatori elektrona i protona, a njihovi intermedijarni radikali su prilično stabilni zbog fenomena delokacije elektrona i zbog nedostatka položaja koji mogu biti podložni napadu O₂. Poput vita-

mina E, polifenoli se pohranjuju u mišićima gdje djeluju kao učinkoviti antioksidansi.

■ Kao konzervansi mogu se koristiti sulfiti (izraženi kao SO₂) kako bi se produžio rok trajanja svježeg mljevenog svinjskog mesa. Direktiva EU 95/2/EZ (1995) ograničava uporabu sulfita u sirovim mesnim proizvodima na maksimalno 450 mg SO₂ po kg mesa. SO₂ je vrlo efikasan protiv gram-negativnih bakterija, kao što je Enterobacteriaceae. Sulfit smanjuje miooglobin hem grupu i zatim se

oksidira u sulfat. To favorizira formiranje oksimioglobina i deoksimioglobina i smanjuje metmiooglobin, osiguravajući svjež izgled crvenom mesu. Redukcijska sredstva poput askorbata mogu zaštititi SO₂ od oksidacije, čime SO₂ djeluje duže. Askorbat se dodaje u dozama od oko 500 mg/kg na mljevenu svinjetinu, ili kao sam ili u kombinaciji s laktatom ili citratom kao sredstvima za pojačavanje antioksidansa.

■ Rok trajanja svinjskog mesa ograničen je s nekoliko čimbenika koji utječu na kvarenje mesa, kao što su svojstva mesa (mikrobni naboj, pH, pigmenti mišića, sposobnost vezanja vode i endogeni antioksidansi), rukovanje, pakiranje, hlađenje, rasvjeta, mehanička naprezanja i dodavanje konzervansa. Ti čimbenici će odrediti prevladavajući mehanizam kvarenja svježeg svinjskog mesa.

Tehnologija hlađenja, odabir rasvjete u prodavaonicama, modifikatori pakiranja i ozračivanje proizvoda može dovesti do stabilnosti boje, smanjenja mikrobnih učinaka, smanjenja oksidacije lipida čime će se produljiti rok trajanja svinjskog mesa



Mesna industrija Vajda širi kapacitete

Polu stoljeća suradnje s domaćim uzgajivačima svinja

Mesna industrija Vajda proslavila je pedesetu obljetnicu kooperacije s domaćim uzgajivačima svinja. Danas surađuje s više od 70 kooperanata iz Međimurske, Varaždinske, Brodsko-posavske, Osječko-baranjske i Zagrebačke županije, a godišnji kapacitet proizvodnje do kraja godine trebao bi porasti na 150.000 tovljenika. "Ulaskom u Grupaciju Pivac intenzivno smo počeli povećavati kapacitet uzgoja i širiti suradnju s OPG-ovima. Cilj je našega velikog projekta ožvljavanja

svinjogojske proizvodnje povećati godišnju proizvodnju na 200.000 tovljenika do kraja 2019.godine", poručio je Vladimir Mesarić, predsjednik Uprave Vajde. Stvaranje uvjeta za povećanje kooperantskog uzgoja tovnih svinja ujedno je cilj 50 milijuna kuna vrijedne investicije u proširenje i modernizaciju pogona, čija je realizacija u tijeku, a u konačnici će omogućiti maksimalnu upotrebu domaće sirovine u svim članicama Grupacije Pivac i otvaranja novih radnih mjesta.