

W wyniku przeprowadzonych badań stwierdzono, że:

- pieczywo otrzymane tylko z mąki z amarantusa lub z jej 50% udziałem nie spełniało podstawowych wymogów technologicznych i jakościowych. Pieczywo było niewyrośnięte, o bardzo zbitym miększku i bardzo małej objętości,

- po ustaleniu optymalnego czasu fermentacji, pieczywo z dodatkiem 25% mąki amarantusowej, 25% mąki ryżowej oraz 50% kukurydzianej miało miększk równomiernie porowaty, dobrze wyrośnięty oraz zadawalający smak i zapach.

Mąka z amarantusa może być wykorzystana do produkcji pieczywa bezglutenowego w ilości nie większej niż 25%, wzbogacając tym samym asortyment produktów możliwych do spożycia przez chorych na celiakię. ■

Zofia Cichoń

Katedra Towaroznawstwa Żywności

Akademia Ekonomiczna w Krakowie

3. BARWA SOKÓW OWOCOWYCH JAKO WAŻNY WSKAŹNIK WERYFIKACJI ICH JAKOŚCI

Badanie barwy soków owocowych i ocena skali zmian daje pełną informację nie tylko o ich sensorycznej jakości, lecz także o wpływie różnych czynników na szybkość występowania zmian.

Celem badań było określenie barwy soków owocowych oraz jej zmian w czasie ich rocznego przechowywania w opakowaniach tekturowych, a także wybór odpowiedniej metody jej pomiaru.

Materiał badawczy stanowiły soki owocowe, takie jak: jabłkowy, aroniowy, malinowy, truskawkowy, wiśniowy, z czarnej porzeczki zapakowane aseptycznie systemem Combibloc i Tetra-pak. Soki wyprodukowano i rozlewano w różnych zakładach przetwórstwa owocowo-warzywnego. Barwę oceniano następującymi metodami:

- metodą 5-punktową,
- instrumentalnie, za pomocą: spektrofotometru "Spekol" oraz fotokolorymetru trójbodźcowego "Momcolor D" (w układzie CIE).

Podczas rocznego przechowywania soków owocowych nie obserwowano istotnych zmian barwy, przebiegały one wolno i równomiernie. W niektórych sokach, takich jak malinowy, truskawkowy obserwowano pociemnienie barwy w porównaniu z pozostałymi. Najbardziej przydatną metodą oceny barwy soków podczas ich długotrwałego przechowywania jest ocena sensoryczna, oraz jej pomiar przy użyciu Spekolu. Zastosowanie natomiast Momcoloru do analizowania zmian barwy w czasie przechowywania soków okazało się mało przydatne. Badania wykazały, że ocena sensoryczna wg skali 5-punktowej jest w pełni przydatna do weryfikacji jakości soków podczas przechowywania na równi z metodami instrumentalnymi. Analiza statystyczna uzyskanych wyników badań, wykazała dużą korelację ocen sensorycznych z wynikami pomiarów instrumentalnych. ■