

Maria Czarnecka, Zbigniew Carnecki, Jacek Nowak
Instytut Technologii Żywności Pochodzenia Roślinnego
Akademia Rolnicza w Poznaniu

4. WPŁYW PROCESÓW FERMENTACJI MLEKOWEJ NASION GROCHU I FASOLI NA WYBRANE WSKAŹNIKI JAKOŚCI UZYSKANYCH Z NICH PRODUKTÓW

Fermentowana żywność, czy to otrzymywana na drodze fermentacji naturalnej, czy kierowanej, zajmuje znaczące miejsce wśród sposobów przygotowania żywności do spożycia. Fermentacja jest też ważną drogą polepszenia cech żywieniowych nasion roślin strączkowych wiodącą do zagwarantowania wysokiej wartości odżywczej i zwiększenia atrakcyjności tej żywności (szczególnie pozbawienie smaku fasolowego, polepszenie struktury i ograniczenie gazotwórczości).

Stosując do wstępnej obróbki nasion grochu i fasoli proces fermentacji mlekowej prowadzonej przy zastosowaniu szczepu bakterii *Lactobacillus plantarum*, uzyskano poprawę niektórych właściwości ekstrudatów wyprodukowanych z tych surowców. Otrzymane przy pomocy wysokosprawnej chromatografii cieczowej wyniki zmian zachodzących w cukrach z rodziny rafinozy wskazały na zdecydowane zmniejszenie zawartości rafinozy, stachiozy i werbaskozy podczas fermentacji i dalsze ich obniżenie również po przeprowadzeniu ekstruzji w surowcu grochowym. W przypadku fasoli zmiany te miały bardziej skomplikowany charakter. Analiza strawności białka podczas proponowanych zabiegów wykazała wzrost tego ważnego parametru - niewielki dla grochu i bardzo znaczny podczas obróbki surowca fasolowego. Strawność skrobii *in vitro* po ekstruzji bez fermentacji była niższa niż w produkcie poddanym wcześniej procesowi fermentacji.

Wyniki badań pozwalają sądzić, że istnieją możliwości kreowania pożądaných zmian w nasionach roślin strączkowych - fasoli i grochu - prowadzących do zagwarantowania wyższej jakości uzyskanej z nich żywności. ■

**Józefa Gardzielewska¹, Jerzy Kortz¹, Małgorzata Jakubowska¹, Aleksander Cyran²,
Wanda Natalczyk-Szymkowska¹, Tadeusz Karamucki¹**

1. Katedra Oceny Produktów Zwierzęcych

2. Katedra Chemii Ogólnej

Akademia Rolnicza w Szczecinie

5. OSZACOWANIE ZDROWOTNOŚCI PRZETWORÓW DROBIOWYCH PRODUKOWANYCH PRZEZ FIRME DROBEX-HEINTZ W SZCZECINIE

Czynnikami wpływającymi na zdrowotność i wartość odżywczą przetworów mięsnych są m.in. wartość energetyczna, środki dodawane do żywności (wielofosforany) oraz obecność metali ciężkich i ich poziom. Dlatego celem naszych badań było określenie kaloryczności, zawartości wielofosforanów oraz określenie stopnia skażenia metalami ciężkimi przetworów