

Áhrif súrsunar á gæði súrmetis

Magnús Guðmundsson og Óli Þór Hilmarrsson

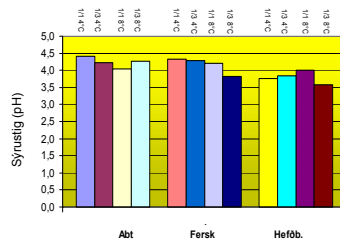
Inngangur

Sýring matvæla er æfagömul geymsluaðferð. Hérlendis hefur um langan aldur tíðkast sérstök súrsunaraðferð sem felst í því að gerjuð skyrmysa er notuð til þess að rotverja matvæli, lengja geymsluþol og auka hollustu. Þekkt hefur að nota hreina mjólkursýru við framleiðslu á þorramat, en slíkt hefur ekki gefið góða raun. Mysan sem framleiðendur nota er mjög mismunandi að gerla- og efnainnihaldi. Helstu markmið þessa verkefnis voru að rannsaka áhrif hitastigs og hlutfall súrmats og mysu. Auk þess voru helstu mysugerðir skoðaðar og nýjar útfærslur á afurðum sem stytta verkunarferilinn.



Framkvæmd

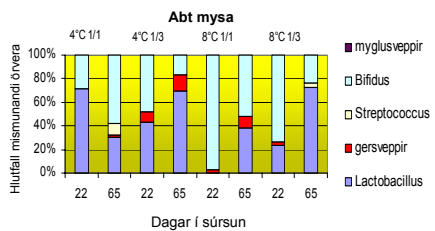
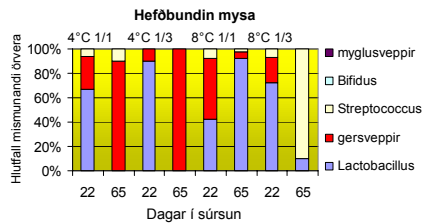
Lifrapylsa, blódmör og sviðasulta voru sett í pylsugarnir sem voru 28 mm í þvermál. Maturinn var sýrður í þrem mismunandi mysugerðum: fullsýrðri hefðbundinni mysu, ferskri hefðbundinni mysu og svo Abt-mysu. Súrsunin fór fram við 4°C og 8°C og hlutföll mysu og súrmats voru 1/1 eða 3/1. Súrmaturinn var fullverkaður eftir 14 vikur. Skynmat, sýrustigs- og efnamælingar ásamt örveru- mælingum voru gerðar á mysu og súrmat.



Mynd 1. Sýrustig þriggja mysugerða í lok súrsunar við mismunandi hitastig og hlutföll mysu og súrmats

Niðurstöður og ályktanir

Niðurstöður verkefnisins stuðla að því að auka þekkingu á súrsun og súrmat. Í ljós kom að hægt er að flyta fyrir verkun með því að minnka þvermál vörunnar og nota pylsugarnir í stað keppa. Það er óumdeilt að hollusta súrmats eykst við súrsun hvað varðar aukið kalkmagn auk þess sem magn B₂-vítamíns eykst. Það er ljóst að samsetning örveruflórunnar skiptir miklu máli varðandi gæði súrmats.



Mynd 2. Breytingar á samsetningu örvera eftir verkunartíma og við tvo hitastig og mismunandi hlutföll mysu og súrmats

Verkefnið var styrkt af Rannis og Framleiðnisjóði.

Matra er samstarfsvettvangur RALA og Iðntæknistofnunar. Tilgangur Matra er að stunda rannsóknir og þróun á matvælum til hagsbóta fyrir framleiðendur og neytendur.