

Áhrif mismunandi súrsunar á gæði súrmetis

Magnús Guðmundsson og Óli Þór Hilmarrson

Inngangur

Súrsun matvæla í gerjaðri skyrmysu er gömul íslensk verkunaraðferð sem enn er notuð í talsverðum mæli og nýtur vinsælda á þorranum. Súrsun eykur geymsluþol matvæla auk þess að hafa áhrif á bragð sem fellur mörgum í geð. Hollusta eykst einnig við súrsun þar sem súrmatur tekur upp steinefni og B vítamín úr mysunni. Aftur á móti er súrsun ekki stöðluð aðferð þar sem aðeins er höfð stjórn á fáum vinnsluþáttum. T.d. getur súrsunarmysan verið mjög mismunandi að gerla- og efnainnihaldi eftir því hvaða mysu er um að ræða en það stjórnast t.d. af vinnsluaðferð mjólkurbúsins, árstíma og frá hvaða landshluta hún er. Eitt af markmiðum verkefnisins er að staðla súrsunarmysu hvað varðar efna- og gerlainnihald og stytta vinnslutímann með því að athuga hvaða þættir skipta mestu máli fyrir bragðgæði súrmats og hollustu

Framkvæmd

Lifrapylsa í pylsugörnum, 28mm í þvermál var súrsuð í skilvindumysu (1), soðin í mysu og síðan súrsað (2), örsíunarmysu (3), mjólkursýrublöndu (4) og svo tilbúnum súrsunarvökva úr mjólkursýri, mjólkursýru og jógúrtgerlum (5). Mælingar á sýrustigi og skynmati fóru fram vikulega og valin steinefni voru mæld í upphafi og í lokin eftir u.þ.b. 14 vikur.

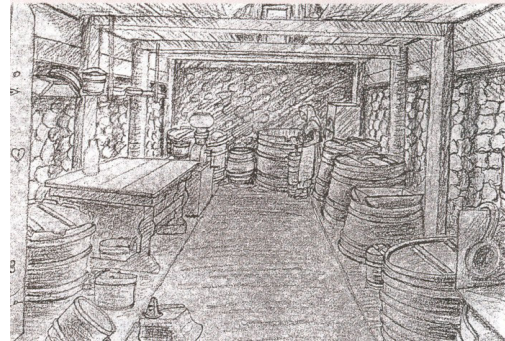
Niðurstöður

Til að viðhalda súrnun þarf að vera nægilegt æti fyrir gerlanna. Skilvindumysa inniheldur meiri mjólkursýkur en örsíunarmysa og sýrustig hennar breytist því minna með tímanum. Mjólkursýrulausnin inniheldur enga gerla þ.a.l. breytist sýrustig þess ekki vegna gerla, heldur var dregið úr súrnun eftir 22 daga.

Niðurstöður úr skynmati sýna að lifrapylsa súrsuð með skilvindumysu þótti best og var hún tilbúin eftir 30 daga. Hrein mjólkursýra í lausn gefur ekki góða raun og ekki heldur tilbúinn vökvi með jógúrtgerlum sömu tegunda og finnast í mysu.

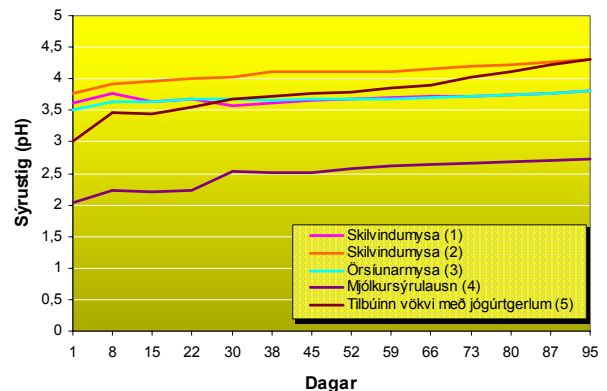
Ljóst er að gerð mysunnar skiptir meginmáli svo og þeir gerlastofnar sem í henni eru. Með því að setja lifrapylsuna í granna pylsugörn í stað keppa, þá má flýta fyrir súrsun um margar vikur.

Um er að ræða forverkefni styrkt af Rannís og Framleiðnisjóði.



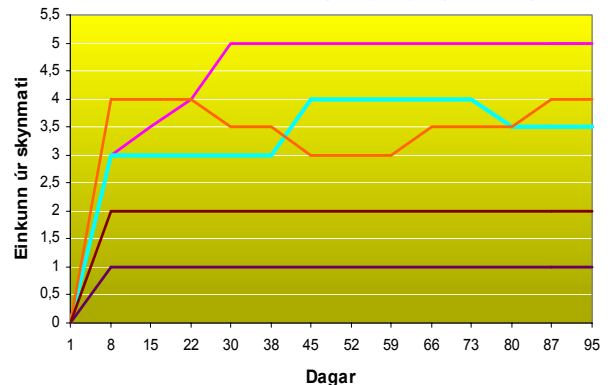
Úr búrinu á Keldum, Teikning Helga Skúladóttir

Breytingar á sýrustigi með tíma við súrsun lifrapylsu



Einkunnir úr skynmati á súrri lifrapylsu.

(5 er hæsta einkunn en 1 lægsta-sjá skýringar á efra grafi)



Ályktanir

Helstu niðurstöður eru þær að munur er á súrmat eftir því hvort hann er súrsaður með skilvindumysu eða örsíunarmysu. Skilvindumysan þótti betri til súrsunar hvað varðar bragðgæði. Mjólkursýrulausn reyndist ekki vel til súrsunar þar sem hið góða bragð vantaði. Súrsun með tilbúnum jógúrtgerla kúltúr reyndist ekki nægilega vel. Hægt er að velja aðra stofna sem hugsanlega henta betur. Sýrustig breytist með tímanum hjá sumum súrsunarvökva m.a. vegna þess að það gengur á mjólkursýkurinn.