

TRANSGLUTAMINAZE - NOVE MOGUĆNOSTI

Kolovrat¹, M.

UMJESTO UVODA

Zašto vrijedi ona latinska izreka - "ponavljanje je majka znanja"? Otkako surađujem u ovom časopisu pišući o različitim temama iz prakse, mogao sam čuti od mojih prijatelja, vlasnika mesnih prerada ili tehnologa koji vode proces proizvodnje, različite kritike i mišljenja o sadržaju tekstova. Nastojao sam sa zanimanjem poslušati sve to i nakon takvog razgovora nametnulo se kao zaključak slijedeće:

Prvo - sve te uglavnom dobronamjerne kritike i sva zanimljiva mišljenja o temama, znak su da se ovi sadržaji čitaju i što je još važnije, nastoji se primijeniti ono što se u pojedinoj temi opisuje kao dio standardnog tehnološkog procesa.

I drugo - stanje na tržištu mesa i prodaje mesnih prerađevina nužno tjera na iznalaženje inovativnih mogućnosti što boljeg iskorištenja osnovne sirovine kod izrade krajnjih proizvoda. Jednostavno, s kreativnim idejama moralo bi se doći do veće učinkovitosti u proizvodnom procesu. Ako te ideje i mogućnosti postoje, zašto o njima ne progovoriti ne jednom općenito, nego ih ponoviti više puta na različite načine i s novim dostignućima koja su se u međuvremenu pojavila u razvoju osnovne ideje o kojoj je već jednom bilo riječi? Stoga ovaj prilog o transglutaminazama posvećujem mojim prijateljima, tehnolozima koji su se uvjerali u prednosti njihove primjene i drže da se tu više nema što novoga reći. No, nastavite li dalje čitati, možda će prepoznati nove mogućnosti kao izazov za daljnju primjenu i poboljšanje kvalitete svojih proizvoda ili kao ideju za proširenje proizvodnog programa u nekom novom smjeru. Tako će i latinska izreka s početka ovog teksta dobiti svoju potvrdu.

Dakle, o umrežavanju proteina bilo je riječi u ovom časopisu (br.2 od mjeseca travnja 2003.god.).

¹ Miroslav Kolovrat, dipl. ing. TTR Kolovrat d.o.o., Zagreb

Racionalizacija u svakoj točki



InterMeat,
InterMopro, InterCool



Paviljon 4, Štand A21
26.09. - 29.09.2004
Düsseldorf (Njemačka)

Softver za poduzeća, specijaliziran za pojedine struke

s integriranim praćenjem podrijetla
prema EU UREDBI 178/2002

Smanjite drastično svoje troškove
EOP-kompletnim rješenjem s inte-
griranim logističkim konceptima za

- Klanje & rasijecanje
- Meso & kobasičarski proizvodi
- Perad & divljač
- Riba & delikatese

Odlučite se sada za osiguranu
budućnost svog poduzeća!

Mi smo tu za Vas:

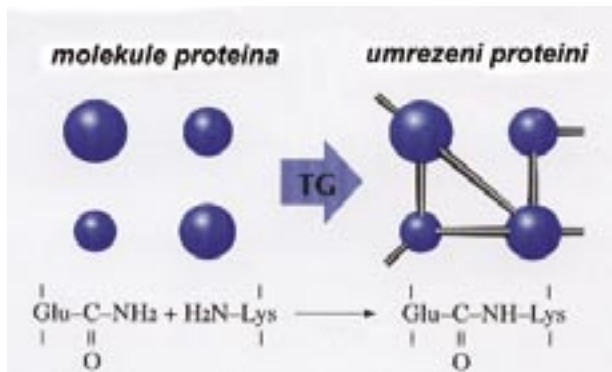


CSB-System
INTERNATIONAL

CSB-System AUSTRIA GmbH, A-1120 Beč
Tel: +43 (0)1 8158283, Faks: +43 (0)1 8158283-25
office@csb.at, www.csb-system.com



Enzimski preparat u formi praha pod komercijalnim nazivom CONNECT-IT® omogućava nadgradnju složenih proteina kroz njihovo umrežavanje na prirodan način.

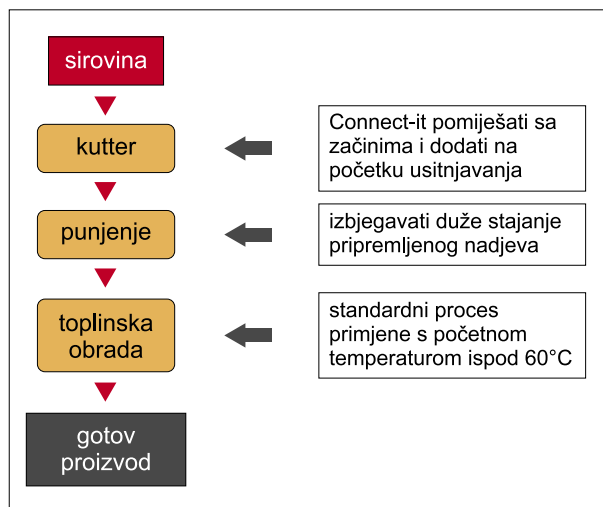


Tako se kod mesnih proizvoda stvara visoko stabilna struktura i osigurava odlično vezivanje, a to se odražava na konzistenciju mesnog proizvoda dobivenog kod normalne toplinske obrade i kod one visoke (proizvodi u konzervama).

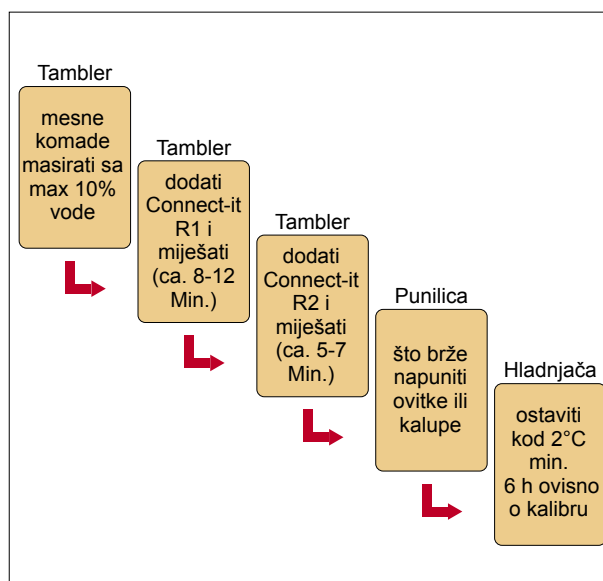
Priloženi grafikon prikazuje senzorsku analizu steriliziranog proizvoda (konzerva) i usporedbu primjene sa i bez enzimskog preparata.



Transglutaminaze igraju značajnu ulogu pri proizvodnji visoko vrijednih mesnih prerađevina. Svojestvo mesne bjelančevine da se umrežava otvara mesnoj preradi velike mogućnosti primjene. Kod polutrajnih i obarenih proizvoda je prva prednost u jednostavnosti primjene. Da bi se postigla što bolja raspodjela preparata, potrebno ga je dodavati uz začin ili zajedno sa solju.



Nove mogućnosti primjene su u učinkovitom vezanju mesnih komada u željeni oblik, zahvaljujući korištenju dva nova preparata s oznakom CONNECT-IT R1+R2. Tako strukturirani mesni komadi u jednoj cjelini, nakon narezivanja odlično zadržavaju formu i pogodni su za daljnju obradu kao npr. pečenje, paniranje, zamrzavanje. Primjenom ovog sustava vezivanja ne utječe se na okus i aromu mesa; kod oblikovanja mesnih komada nije potrebno proizvoditi tlak, dovoljno je nakon tretiranja komade napuniti u ovtak i ostaviti preko noći do potpunog povezivanja (min. 6 sati na +2°C, ovisno o kalibru ovtka). Proizvodni proces je također jednostavan i teče ovako:





TTR KOLOVRAT d.o.o.
Zagreb, Buzinska cesta 20
zastupstvo za Hrvatsku
austrijske tvrtke WIBERG
tel. 01/6608-909



Više okusa. Više uživanja.





CONNECT-IT R1+R2 doziraju se od 0,4-1% na 1 kg mesnih komada u ovisnosti o veličini mesnih komada, stanju površinskog dijela mesnog komada i o kvaliteti mesa. Važni parametri kod primjene ovog sistema vezanja pojedinačnih mesnih komada su da u proizvodnom procesu nije moguće dodavati sol, sadržaj masnoće na mesu može biti najviše do 20%, a mljeveno i usitnjeno meso nije prikladno za ovakav način vezivanja. Ovako strukturirani komadi mesa priređuju se kao odresci (obični ili panirani), "cordon blue"; te kao pečenja, gril stekovi, rolade, medaljoni itd. ■



PROJECT-TRADE d.o.o. PROIZVODNJA – OPREMANJE – VELEPRODAJA – MALOPRODAJA – PROJEKTIRANJE – MONTAŽA – SERVIS



PROIZVODIMO: HLADNJAKE, SUDOPERE, STERILIZATORE NOŽEVA, RADNE STOLOVE, TE RAZNU SPECIJALNU OPREMU U INOXU
 ZASTUPAMO: SCOTSMAN – LEDOMATI ZA PROIZVODNJU GRANULIRANONG I LJUSKASTOG LEDA VELIKIH KAPACITETA
 VEISSMANN – RASHLADNE KOMORE RAZNIH KAPACITETA.



Avenija Dubrava 46, 10040 ZAGREB; Tel. 01 2910 893, Fax. 01 2910 907; e-mail: project-trade@zg.hinet.hr, www.project-trade.hr