

Feketeribizli borban áztatott és érlelt kemény sajtok tulajdonságainak vizsgálata

The effects of soaking in blackcurrant wine on the properties of cheese

GYENGE László¹, SZABÓ Renáta¹, VERES Erika¹, ALBERT Csilla¹, LASLO Éva¹, SALAMON Rozália-Veronika¹

¹Sapientia - Erdélyi Magyar Tudományegyetem, Élelmiszertudományi Tanszék, 530104, Csíkszereda, Szabadság tér 1., Románia, Tel.: +40266314657

ABSTRACT

In our product development study, it was investigated the impact of immersing of whole hard cheeses and quarter cheese slices in blackcurrant wine on their antioxidant, microbiological, and sensory characteristics. During weekly soaking, the phenolic content of the cheese increased by 40.86 ± 0.3 mg GAE/100 g (gallic acid equivalent), reaching a maximum ethanol content of 1.29 ± 0.08 g/100 g. The soaking process also reduced levels of foodborne pathogenic bacteria, thereby improving microbiological safety. Lactic acid bacteria counts notably decreased over the soaking period. Sensory analysis revealed that 45% of participants preferred the soaked cheese. Positive correlations were observed between taste and color in the whole soaked cheese, while negative correlations were noted between color, smell, and texture in the soaked quarter cheese. These findings suggest that blackcurrant wine, rich in bioactive compounds, can enhance desirable attributes of cheese, offering potential for innovative gastronomic creations.

Keywords: antioxidant activity ethanol lactic acid bacteria sensory characteristics

ÖSSZEFOGLALÓ

Termékfejlesztési munkánk során azt vizsgáltuk, hogyan befolyásolja az egész és szelelt kemény sajtok feketerybizli borban történő áztatása azok antioxidáns, mikrobiológiai és érzékszervi jellemzőit. Az áztatás során a sajt fenoltartalma heti szinten $40,86 \pm 0,3$ mg GAE/100 g-al (galluszsav ekvivalens) növekedett, az etanoltartalom maximális értéke $1,29 \pm 0,08$ g/100 g volt. Az áztatás hatására csökkent az élelmiszer-eredetű kórokozó baktériumok mennyisége, ezáltal növelve a termék mikrobiológiai biztonságát, ugyanakkor a tejsavbaktériumok száma is jelentősen csökkent az áztatás időtartama alatt. Az érzékszervi értékelés alapján a kóstolók 45%-a részesítette előnybe a ribizliborban áztatott sajtokat. A tömbben áztatott sajtok esetén annak színe és íze között pozitív korrelációt figyeltünk meg, a negyedelt áztatott sajtok esetén viszont negatív korrelációt találtunk a szín, az illat és a textúra között. Az eredmények arra utalnak, hogy a feketerybizli bor, annak gazdag bioaktív összetevőinek köszönhetően, képes javítani a sajt kedvező tulajdonságait, és lehetőséget nyújt egy új gasztronómiai különlegesség kifejlesztésére.

Kulcsszavak: antioxidáns aktivitás, etanol, tejsavbaktériumok, érzékszervi tulajdonságok