

Summarizing the results it can be stated that the keeping qualities of leavened cucumbers and preserved by heat treatment can be improved essentially without any detrimental effects on the deliciousness of the product.

L'EXAMEN DE LA CONSERVABILITÉ DES CONCOMBRES AIGRIS AU LEVAIN

V. Bodnár

Au cours de l'examen conservabilité des concombres aigris au levain on a fait l'expérience que les échantillons traités à chaleur ou ne pas traités du tout se montraient supérieurs du point de vue organoleptique à ceux conservés à congélation.

Du point de vue de la texture des produits le traitement à chaleur de 10 minutes et plus avantageux que celui de 15 minutes.

Les valeurs organoleptiques des échantillons stockés à température d'entrepôt, ainsi qu'à +5°C, n'étaient qu'à peine plus faibles que celles des produits conservés à chaleur, les valeurs par rapport à la texture étant plus élevées chez les derniers.

En résumant les résultats on peut dire que les concombres peuvent être conservés par traitement thermiques sans diminution significative de sa valeur de consommation.

KÜLFÖLDI LAPSZEMLE

PIJANOWSKI, E., SZNYTER, M. és
WOJTOWICZOWA, M. B.

Egyszerű módszer diacetil és acetoin meghatározására és e módszer alkalmazása vajvizsgálatoknál

(Prosta metoda oznaczania dwuacetylu i acetoiny i jej zastosowanie przy badaniu masła)

Przegl. Mlecz. 19. 14, 1970.

Ref. Milchwiss. 25. 753, 1970.

A módszer a diacetil lúgos közegben végrehajtott ciklusos kondenzációján alapul.

A vizsgálandó vajmintából (50 – 100 g) Pien szerint (Lait, 29. 461, 1949) 10 ml desztillátumot nyerünk. Ezután kémcsőben 9 ml párlatot 0,7 ml 50%-os KOH-oldattal elegyítünk, 1 – 2 percig állni hagyjuk, végül 1 – 2 percig forró vízbe állítjuk, lehütjük és 10 ml-re feltöltjük. A képződött sárgásbarna színeződésnek 400 nm-nél abszorpció maximuma van, és pusztá szemmel,

vagy koloriméterben mérhető. A meghatározás hibája általában 5% alatt van, a pontosság cca. 0,01 mg diacetil 10ml-ben. A megadott desztilláció szerint a diacetil visszanyerése a vajból 90 százalékos. Az acetoin és diacetil mennyiségi meghatározásánál 100 g-ot 50 ml 20%-os ferriklorid oldattal elegyítünk és a desztillációt az előbbieket szerint végezzük.

E módszer szerint 15 vajmintát vizsgáltak, amelyeket 7 héten át 7°C hőmérsékleten tároltak. A diacetil-tartalom 0,64 – 3,92 mg/kg, az acetoin 0,63 – 22,00 mg/kg volt. A két vegyületre kapott eredmények közt összefüggések nem figyelhetők meg. A vaj 7°C hőmérsékletű, többheti tárolásnál a diacetil-tartalom csökkenését, míg az acetoinnál teljesen összefüggés nélküli változásokat figyeltek meg. A diacetil-tartalom és az érzékszervi vizsgálatnál a „dióbeli íz és -szag” intenzitása közt egyértelműen pozitív korrelációt találtak.

Kacs Kovics Miklós (Pécs)