

Hokezelés hatása a csillagfürt liszt zsírsav és illékony anyagainak összetételére

Girán Levente, Hudák Orsolya, Rácz László, Kiss Attila és Csutorás Csaba*

*Élelmiszertudományi Intézet, Eszterházy Károly Foiskola, Eger, Eszterházy tér 1.
csuti@ektf.hu*

A különböző Lupinus fajok már több mint 6000 éve jelen vannak a humán táplálkozásban. Az alkaloid tartalmuk miatt azonban csak a huszadik század elejétől, az alkaloidot nem tartalmazó édes csillagfürt fajok megjelenésétől kezdve terjedt el ismét a humán táplálkozásban. A fehérje tartalma magas, 40 % körüli. Mára már megtalálható száraz téstákban és sütőipari termékekben, valamint előfordul emulzifikálóként és stabilizálóként is elsősorban hústermékekben. Szélesebb körű felhasználásának a jellegzetes mellékíze szabgátat, mely minden hüvelyes növényre jellemző. Ez a jellegzetes mellékíz elsősorban a hexanalnak és más kis szénatomszámú illékony alkoholnak, aldehidnek és ketonnak köszönhető. Ezek az anyagok elsősorban a csillagfürtben előforduló zsírsavak oxidatív degradációja során képződnek. Munkánk során csillagfürt liszt mintákat 60, 70 és 80 °C hőmérsékleten kezeltük 15, 30 és 45 percig. A kapott mintákban a zsírsavakat metil észter képzés után GC-FID, valamint az illékony anyagokat HS-SPME (Head Space – Solid Phase MicroExtraction) GC-FID módszerekkel vizsgáltuk.