

MAGDA FILIPCZAK-FIUTAK, AGNIESZKA PLUTA-KUBICA, JACEK DOMAGAŁA, IWONA DUDA, WŁADYSŁAW MIGDAŁ

Katedra Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych, Wydział Technologii Żywności, Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie

### **WARTOŚĆ ODŻYWCZA I OCENA ORGANOLEPTYCZNA TRADYCYJNIE WĘDZONYCH SERÓW Z MLEKA KOZIEGO, OWCEGO I KROWIEGO**

Wykorzystanie mleka małych przeżuwaczy do produkcji serów wędzonych umożliwia włączenie do diety cennych składników odżywczych, zwłaszcza że spożycie nieprzetworzonego mleka owczego lub koziego jest niskie w porównaniu z mlekiem krowim. Wędzenie żywności nie tylko przedłuża jej trwałość, ale także poprawia jej smak. Biorąc pod uwagę fakt, że wielu konsumentów nie akceptuje niektórych właściwości organoleptycznych mleka od małych przeżuwaczy, celem badania była ocena i porównanie właściwości organoleptycznych i odżywczych tradycyjnie wędzonych serów z mleka koziego, owczego i krowiego. Analizowane sery różniły się pod względem zawartości suchej masy oraz jej składników, takich jak białko i tłuszcz. Ich kwasowość była porównywalna, z wyjątkiem próbki sera wyprodukowanego z surowego mleka koziego, która charakteryzowała się stosunkowo wysoką wartością pH ( $6,12 \pm 0,06$ ). Największą zawartość CLA ( $2,30 \pm 0,04\%$ ) oraz najwyższy udział nienasyconych i wielonienasyconych kwasów tłuszczowych stwierdzono w serach z mleka owczego. Ponadto stwierdzono, że zawartość wolnych kwasów tłuszczowych masłowego i kapronowego w serach wytwarzanych z mleka koziego była kilkakrotnie większa niż w pozostałych analizowanych serach. Ocena organoleptyczna nie ujawniła istotnych różnic między serami wyprodukowanymi w małych, prywatnych gospodarstwach rolnych oraz w warunkach przemysłowych, jak również między różnymi rodzajami sera, niezależnie od rodzaju mleka, z którego zostały wyprodukowane.

Odnosnik do oryginalnej pracy:

<https://doi.org/10.1371/journal.pone.0254431>