Dane aktualne na dzień: 18-11-2026 02:45

Link do produktu: https://rafex.eu/aromat-miesny-wieprzowy-50-g-p-201862.html



Aromat Mięsny Wieprzowy 50 G

Cena	**14,86 zł**
Numer katalogowy	**RAFEX001712**
Kod EAN	**05902888147349**
Producent	**Rafex**

Opis produktu

Smak jest bardzo ważnym elementem wpływającym na jakość żywieniową mięsa i przeprowadzono wiele badań mających na celu zrozumienie chemii smaku mięsa. Doprowadziło to do zidentyfikowania ponad 1000 lotnych związków występujących w gotowanych mięsach. Smak mięsa rozwija się podczas gotowania w wyniku złożonej interakcji prekursorów pochodzących zarówno z tłustych, jak i chudych składników mięsa. Reakcja Maillarda i degradacja lipidów to najważniejsze drogi powstawania związków smakowo-zapachowych w mięsie, ale początkowe produkty tych reakcji mogą podlegać dalszym interakcjom. Wśród złożonego zestawu substancji lotnych występujących w gotowanym mięsie można zidentyfikować klasy związków, które przyczyniają się do określonych cech sensorycznych. Produkty degradacji lipidów wydają się być ważne w dostarczaniu aromatów tłuszczowych i określaniu niektórych różnic w aromacie między gatunkami. Związki heterocykliczne, takie jak pirazyny i tiazole pochodzące z reakcji Maillarda, nadają aromat pieczeni i grilla, podczas gdy pewne alifatyczne i heterocykliczne związki siarki nadają niektóre cechy gotowanego mięsa. Związki siarki są niezwykle ważne dla smaku mięsa, a niektóre furantiole i dwusiarczki furanu posiadają charakterystyczny mięsny aromat, który jest kojarzony ze wszystkimi gotowanymi mięsami.