

УПОРЕДНА АНАЛИЗА ОДАБРАНИХ ПАРАМЕТАРА КВАЛИТЕТА КУЛЕНА НА ТРЖИШТУ БОСНЕ И ХЕРЦЕГОВИНЕ

Емсад Керан¹, Хава Махмутовић², Бранислав Балтић^{3*}, Мехо Башић⁴, Александра Тасић⁵, Биљана Пећанац⁶, Драго Неђић⁷

¹Мр дипл. инг., АН-Рек, Витез, Босна и Херцеговина

²Др доцент, Универзитет у Тузли, Тузла, Босна и Херцеговина

³Др научни сарадник, Институт за хигијену и технологију меса, Београд, Србија

⁴Др редовни професор, Универзитет у Тузли, Тузла, Босна и Херцеговина

⁵Др научни сарадник, Институт за ветеринарство Србије, Београд, Србија

⁶Др научни сарадник, Ветеринарски институт „Васо Бутозан“, Београд, Србија

⁷Др редовни професор, Факултет ветеринарске медицине Универзитета у Београду, Београд, Србија

*branislav.baltic@inmes.rs

Кратак садржај

Кулен је један од најквалитетнијих производа од меса који се сврстава у групу ферментисаних кобасица. Традиционално се производи у домаћинствима као занатски производ, а производи се и у индустријским условима. За израду кулена користи се квалитетно свињско месо (бут, плећка) и чврсто масно ткиво (леђна сланина). Циљ овога рада био је упоредна анализа одабраних параметара квалитета индустријски произведеног кулена различитих произвођача на тржишту Босне и Херцеговине. Поређени су параметри квалитета три кулена која су произведена у БиХ, један произведен у Србији и један у Црној Гори. Просечан садржај воде у кулену био је од 20,55% до 35,09%, масти 33,30-46,89%, протеина 20,63-31,43% и пепела 6,07-6,37%. У већини случајева поређења утврђена је статистички значајна разлика између појединих хемијских параметара квалитета узорака испитиваних кулена. Просечне рН вредности кулена биле су од 5,43 до 5,53, а вредности активности воде од 0,844 до 0,890. Утврђене су статистички значајне разлике између просечних рН вредности, односно просечних вредности активности воде испитивних узорака кулена пет различитих произвођача са тржишта БиХ.

Укупна просечна сензорна оцена узорка кулена са подручја БиХ (максимално 20 поена) била је од 12,63 до 16,65, изражена као збир просечних оцена за спољни изглед (max 1 поен), изглед пресека (max 2 поена) а мирис, укус, арома, конзистенција и структура (max по

3 поена свака особина). На основу добијених података може да се закључи да је квалитет кулена на тржишту БиХ веома варијабилан.

Кључне речи: хемијски састав, рН, активност воде, сензорна анализа

Захвалница: Ову студију подржало је Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије (Уговор број 451-03-68/2022-14/200143).

COMPARATIVE ANALYSIS OF SELECTED KULEN QUALITY PARAMETERS ON THE MARKET OF BOSNIA AND HERZEGOVINA

Emsad Keran¹, Hava Mahmutović², Branislav Baltić³, Meho Bašić⁴,
Aleksandra Tasić⁵, Biljana Pećanac⁶, Drago Nedić⁷

¹Mr B.Sc. ing., AN-Pek, Vitez, Bosnia and Herzegovina

²Dr Assistant Professor, University of Tuzla, Tuzla, Bosnia and Herzegovina

³Dr Research Associate, Institute of Hygiene and Meat Technology, Belgrade, Serbia

⁴Dr Full Professor, University of Tuzla, Tuzla, Bosnia and Herzegovina

⁵Dr Research Associate, Veterinary Institute of Serbia, Belgrade, Serbia

⁶Dr Research Associate, Vaso Butozan Veterinary Institute, Belgrade, Serbia

⁷Dr Full Professor, Faculty of Veterinary Medicine, University of Belgrade,
Belgrade, Serbia

*branislav.baltic@inmes.rs

Abstract

Kulen is one of the highest quality meat products that belong to the group of fermented sausages. It is traditionally produced in households as a handicraft product, and it is also produced in industrial conditions. Quality pork (thigh, shoulder) and firm fatty tissue (back bacon) are used to make kulen. The aim of this study was a comparative analysis of selected quality parameters of industrially produced kulen from different manufacturers in the market of Bosnia and Herzegovina. The quality parameters of three kulen produced in BiH, one produced in Serbia and one in Montenegro were compared. The average water content in kulen was from 20.55% to 35.09%, fats 33.30-46.89%, proteins 20.63-31.43% and ash 6.07-6.37%. In most cases of comparison, significant difference was found between individual chemical parameters of the quality of samples of tested kulen. The average pH values of kulen were from 5.43 to 5.53, and the values of water activity from 0.844 to 0.890. Significant differences were found between the average pH values, ie the average values of water activity of the test samples of kulen from five different producers from the BiH market.

The total average sensory score of the sample of kulen from BiH (maximum 20 points) was from 12.63 to 16.65, expressed as the sum of average scores for external appearance (max 1 point), cross-sectional appearance (max 2 points) and smell, taste, aroma, consistency and

structure (max. 3 points each feature). Based on the obtained data, it can be concluded that the quality of kulen on the BiH market is very variable.

Key words: chemical composition, pH, water activity, sensory analysis

Acknowledgments: This study was supported by the Ministry of Education, Science and Technological Development of the Republic of Serbia (Contract number 451-03-68/2022-14/200143).