Martina Pavić, bachelor ing. prehrambene tehnologije - Završni magistarski rad

Fakultet/Akademija	TEHNOLOŠKI FAKULTET
Tip Rada	Završni magistarski rad
Kandidat, zvanje	Martina Pavić, bachelor ing. prehrambene tehnologije
Naziv Teme	Uticaj parametara tehnološkog postupka na oksidativnu stabilnost ulja crnog kima (Nigella sativa L.)
Rezime/Abstract	U ovom radu istražen je utjecaj procesnih parametara tehnološkog postupka na iskorištenje i oksidativnu stabilnost ulja crnog kima (Nigella sative L.). Hladno presanje sjemenki crnog kima provedeno je s pužnom presom. Presanjem crnog kima dobivena su tri proizvoda: sirovo ulje, uljni talog i pogača. Prilikom presanja mijenjali su se procesni parametri: temeperatura glave prese (60, 75 i 81°C), frekvencija elektromotora(15, 18 i 22 Hz) i veličina otvora za izlaz pogače (5, 6, 8 mm). Nakon presanja provedeno je prirodno taloženje dobivenog sirovog ulja u trajanju od sedam dana u tamnom prostoru na sobnoj temperaturi i filtriranje. U proizvedenom hladno presanom ulju crnog kima odredili su se sledeći parametri kvalitete: peroksidni broj, kiselinski broj, neosapunjive materije, udio vlage, gustina i indeks refrakcije. Također, ispitan je udio ulja i vlage u sjemenu i pogači. Ključne riječi: ulje crnog kima, hladno presanje, procesni parametri, oksidativna stabilnost.
Datum	18.04.2018
Predsjednik	dr.sc. Dijana Miličević, redovni profesor, uža naučna oblast: Prehrambena tehnologija Tehnološki fakultet Univerziteta u Tuzli
Mentor	dr.sc. Ramzija Cvrk, vanredni profesor, uža naučna oblast: Prehrambena tehnologija Tehnološki fakultet Univerziteta u Tuzli
Član komisije	dr.sc. Husejin Keran, redovni profesor, uža naučna oblast: Fizikalna hemija i elektrohemija Tehnološki fakultet Univerziteta u Tuzli
Član komisije	-
Član komisije	-
Zamjenski član	-
Dodatni detalji i lokacija	na Tehnološkom fakultetu Univerziteta u Tuzli, 18.04.2018. godine u 12:00 sati
Zavrsne Odredbe	Pristup javnosti je slobodan. Rad se može pogledati u Sekretarijatu fakulteta radnim danom od 08 do 14 sati.