

Hurija Alibašić, bachelor inženjer prehrambene tehnologije - Završni magistarski rad

Fakultet/Akademija	TEHNOLOŠKI FAKULTET
Tip Rada	Završni magistarski rad
Kandidat, zvanje	Hurija Alibašić, bachelor inženjer prehrambene tehnologije
Naziv Teme	Bezglutenski krekeri na bazi kiselog tijesta
Rezime/Abstract	<p>Ispitivan je utjecaj biološkog zakiseljavanja na svojstva tijesta i dodatak kiselog tijesta na kvalitetu krekeri. Kao biološka sredstva zakiseljavanja korišteno je svježe pripremljeno kiselo tijesto soja mliječno-kiselih bakterija (<i>Lactobacillus plantarum</i>). Tokom fermentacije kiselog tijesta (24 sata) praćene su promjene ukupne titracijske kiselosti (UTK), pH vrijednosti. U tijestu za proizvodnju bezglutenskih krekeri, ispitan je utjecaj dodatka kiselog tijesta na UTK i pH vrijednost. Praćena je svježina krekeri. Uzorcima krekeri određen je udio vode, pH i UTK vrijednost, ukupni fenoli, antioksidativna aktivnost. Ispitan je utjecaj kiselog tijesta na senzorska svojstva krekeri. Određen je mineralni sastav cinka te izvršena procjena doprinosa dnevno preporučenog unosa. U uzorcima krekeri podvrgnutih čuvanju tokom 5, 10, 20 i 30 dana, praćena je promjena udjela vode. Dužina fermentacije ima znaćajan utjecaj na dinamiku promjene pH vrijednosti i UTK tokom fermentacije kiselog tijesta. Rezultati istraživanja su pokazali da kontrolni uzorak ima veću pH vrijednost od uzoraka sa kiselim tijestom. Razlog za to je razvoj sircetne kiseline tokom fermentacije. Promjena udjela vode u krekerima tokom 30 dana je znatno veća kod kontrolnog uzorka u odnosu na uzorke sa kiselim tijestom. Ukupni fenoli i antioksidativna aktivnost je veća kod uzoraka sa kiselim tijestom u odnosu na kontrolni uzorak, što znaći da krekeri sa kiselim tijestom pokazuju pozitivan učinak na ljudski organizam. Kada je u pitanju nutritivni i mineralni sastav, krekeri sa kiselim tijestom sadrže znatno veći procenat proteina, pepela, vlakana, minerala na račun smanjenja ugljikohidrata. Ključne rijeći: bezglutenski krekeri, heljdino kiselo tijesto, senzorska svojstva, ukupni fenoli, antioksidativna aktivnost</p>
Datum	09.11.2018
Predsjednik	dr.sc. Dijana Milićević, redovni profesor uća naućna oblast „Prehrambena tehnologija“ Tehnološki fakultet Univerziteta u Tuzli
Mentor	dr.sc. Amel Selimović, docent uća naućna oblast „Prehrambena tehnologija“ Tehnološki fakultet Univerziteta u Tuzli
Ćlan komisije	dr.sc. Milica Vilušić, vanredni profesor uća naućna oblast „Prehrambena tehnologija“ Tehnološki fakultet Univerziteta u Tuzli
Ćlan komisije	-
Ćlan komisije	-
Zamjenski ćlan	dr.sc. Ramzija Cvrk, vanredni profesor za uću naućnu oblast “Prehrambena tehnologija” na Tehnološkom fakultetu Univerziteta u Tuzli
Dodatni detalji i lokacija	na Tehnološkom fakultetu Univerziteta u Tuzli, 09.11.2018. godine u 12:00 sati
Završne Odredbe	Pristup javnosti je slobodan. Rad se moće pogledati u Sekretarijatu fakulteta radnim danom od 08 do 14 sati.