

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	Ispitivan je utjecaj biološkog zakiseljavanja na svojstva tijesta i dodatak kiselog tijesta na kvalitetu krekeru. Kao biološka sredstva zakiseljavanja korišteno je sveže pripremljeno kiselo tijesto soja mlijeko-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 krekeru, ispitana je utjecaj dodatka kiselog tijesta na UTK i pH vrijednost. Praćena je svežina krekeru. Uzorcima krekeru određen je udio vode, pH i UTK vrijednost, ukupni fenoli, antioksidativna aktivnost. Ispitan je utjecaj kiselog tijesta na senzorska svojstva krekeru. Određen je mineralni sastav cinka te izvršena procjena doprinosa dnevno preporučenog unosa. U uzorcima krekeru podvrgnutih čuvanju tokom 5, 10, 20 i 30 dana, praćena je promjena udjela vode. Dužina fermentacije ima značajan utjecaj na dinamiku promjene pH vrijednosti i UTK tokom fermentacije kiselog tijesta. Rezultati istraživanja su pokazali da kontrolni uzorak ima veću pH vrijednost od uzorka sa kiselim tijestom. Razlog za to je razvoj sirčetne kiseline tokom fermentacije. Promjena udjela vode u krekerima tokom 30 dana je znatno veća kod kontrolnog uzorka u odnosu na uzorce sa kiselim tijestom. Ukupni fenoli i antioksidativna aktivnost je veća kod uzoraka sa kiselim tijestom u odnosu na kontrolni uzorak, što znači 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 riječi: bezglutenski krekeri, heljdino kiselo tijesto, senzorska svojstva, ukupni fenoli, antioksidativna aktivnost
Datum	09.11.2018
Predsjednik	dr.sc. Dijana Miličević, redovni profesor uža naučna oblast „Prehrambena tehnologija“ Tehnološki fakultet Univerziteta u Tuzli
Mentor	dr.sc. Amel Selimović, docent uža naučna oblast „Prehrambena tehnologija“ Tehnološki fakultet Univerziteta u Tuzli
Član komisije	dr.sc. Milica Vilušić, vanredni profesor uža naučna oblast „Prehrambena tehnologija“ Tehnološki fakultet Univerziteta u Tuzli
Član komisije	-
Član komisije	-
Zamjenski član	dr.sc. Ramzija Cvrk, vanredni profesor za užu naučnu 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
Zavrsne Odredbe	Pristup javnosti je slobodan. Rad se može pogledati u Sekretarijatu fakulteta radnim danom od 08 do 14 sati.