

Nurveta Muratović, bachelor inženjer prehrambene tehnologije - Završni magistarski rad

Fakultet/Akademija	TEHNOLOŠKI FAKULTET
Tip Rada	Završni magistarski rad
Kandidat, zvanje	Nurveta Muratović, bachelor inženjer prehrambene tehnologije
Naziv Teme	Razlike u kvalitetu tjestenine sa različitim dodacima
Rezime/Abstract	Predmet istraživanja je bio proizvodnja tjestenine sa dodatkom cvekle i mrkve. Ovi dodaci utiču na senzorska svojstva (boja, okus, aroma), ali isto tako povećavaju i nutritivnu vrijednost tjestenine. Uz to je, radi uporedbe, napravljena i obična tjestenina bez ikakvih dodataka. Uzeto je brašno TIP 400 proizvođača „Nezić“ iz Gradačca i određen stepen kiselosti, količina suhe tvari, udio pepela kao i moć upijanja vode. Napravljena je tjestenina od navedenog brašna bez dodataka kao i sa dodatkom usitnjene cvekle i mrkve. U gotovom proizvodu je određivana količina suhe tvari, stepen kiselost, količina pepela, provedena senzorska ocjena gotovog proizvoda, određen sadržaj ukupnih fenola u ekstraktima gotovog proizvoda, ispitana antioksidativna aktivnost gotovog proizvoda i napravljen test kuhanja. Ključne riječi: tjestenina, mrkva, cvekla
Datum	07.02.2019
Predsjednik	dr.sc. Gordan Avdić, vanredni profesor uža naučna oblast „Hemijsko inženjerstvo“ Tehnološki fakultet Univerziteta u Tuzli
Mentor	dr.sc. Dijana Miličević, redovni profesor uža naučna oblast „Prehrambena tehnologija“ Tehnološki fakultet Univerziteta u Tuzli
Član komisije	dr.sc. Amel Selimović, docent uža naučna oblast „Prehrambena tehnologija“ Tehnološki fakultet Univerziteta u Tuzli
Član komisije	-
Član komisije	-
Zamjenski član	dr.sc. Milica Vilušić, vanredni profesor za užu naučnu oblast “Prehrambena tehnologija” na Tehnološkom fakultetu Univerziteta u Tuzli
Dodatni detalji i lokacija	na Tehnološkom fakultetu Univerziteta u Tuzli, 07.02.2019. godine u 10:00 sati
Zavrsne Odredbe	Pristup javnosti je slobodan. Rad se može pogledati u Sekretarijatu fakulteta radnim danom od 08 do 14 sati.