Emina Nezić, bachelor inženjer prehrambene tehnologije - Završni magistarski rad

Fakultet/Akademija	TEHNOLOŠKI FAKULTET
Tip Rada	Završni magistarski rad
Kandidat, zvanje	Emina Nezić, bachelor inženjer prehrambene tehnologije
Naziv Teme	Uticaj načina izrade na kvalitet krofni
Rezime/Abstract	Predmet istraživanja je proizvodnja krofni na četiri načina, koja se razlikuju prema načinu izrade tijesta i prema sirovinskom sastavu. Praćeno je kako način izrade tijesta utiče na nutritivni sastav krofni, senzorska svojstva, trajnost i kvalitet gotovih proizvoda. Korišteno je brašno TIP 400 proizvođača „Mlin NEZIĆ“ iz Gradačca i određen je stepen kiselosti, količina suhe tvari, udio pepela kao i moć upijanja vode. Napravljenje su krofne po četiri recepture,dva uzorka sa dva različita zamjesa te dva uzorka sa dodatkom komercijalne smjese za krofne u različitim omjerima. U gotovim proizvodima su određeni: udio suhe tvari, udio proteina i masti i provedena je senzorska analiza gotovih proizvoda. Ključne riječi: krofne, zamjes, komercijalna smjesa za krofne, brašno, masnoća, šećer, način izrade, prsten, pržiti.
Datum	11.03.2019
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. 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, 11.03.2019. godine u 11:00 sati
Zavrsne Odredbe	Pristup javnosti je slobodan. Rad se može pogledati u Sekretarijatu fakulteta radnim danom od 08 do 14 sati.