

# Hatema Ahmetović, dipl. ing. tehnologije - Završni magistarski rad

Fakultet/Akademija	TEHNOLOŠKI FAKULTET
Tip Rada	Završni magistarski rad
Kandidat, zvanje	Hatema Ahmetović, dipl. ing. tehnologije
Naziv Teme	Sirni desert - mliječni proizvod na bazi svježeg sira i karamela
Rezime/Abstract	<p>Svježi sir dobija se koagulacijom mlijeka pomoću bakterija mliječne kiseline ili enzima i ne podvrgava se procesu zrenja. Po svom biohemijskom sastavu predstavlja visokovrijednu namirnicu bogatu proteinima, sadrži znatno manje masti i laktoze. Sir je bijele boje, mekane konzistencije i bez grudica. Zadatak ovog rada bio je proizvodnja svježeg sira sa dodatkom karamela, uz korekciju šećerom ili vrhnjem, te praćenje fizikalno - hemijskih i senzorskih svojstava. Senzorsko ocjenjivanje uzoraka sirnog deserta - mliječnog proizvoda na bazi svježeg sira i karamela proveo je panel od 25 ocjenjivača metodom bodovanja sa ukupno 20 bodova. Ocijenjeni su vanjski izgled, boja, konzistencija, okus i miris. Najveću ocjenu za vanjski izgled dobili su uzorci proizvedeni kontroliranom fermentacijom na 22°C, dok je boja kod svih uzoraka tokom perioda čuvanja bila maksimalna. Najmanja ocjena za konzistenciju zabilježena je kod uzorka S2Š-75, a najviša kod uzorka S2K-100 petog dana čuvanja. Ocjene za miris i okus varirale su tokom čuvanja sirnog deserta i kretale su se u rasponu 2,36-2,92, odnosno 2,92-3,88. Najmanja ocjena za miris zabilježena je kod uzorka pripremljenog spontanom fermentacijom na 26°C, a najmanju ocjenu za okus dobio je uzorak dobijen kontroliranom fermentacijom na 23°C. Sumarno, prema ukupnom broju bodova najbolje su ocijenjeni uzorci S2Š-75 sa 19,48 boda i S2K-100 sa 19,44 boda. Svi ispitani uzorci sirnog deserta su bili 100% poželjni, a procjenom prihvatljivosti najbolje su ocijenjeni uzorci S3K-75 sa 8,12 bodova. Na osnovu ukupnih rezultata senzorskog ocjenjivanja, svježi sir u kombinaciji sa karamelom i vrhnjem pripada skupini proizvoda koji se smatraju osrednje i visoko poželjnim. Dodatkom karamela se dobio sirni desert punijeg i boljeg okusa koji je pogodan za konzumiranje svim kategorijama potrošača. Ključne riječi: novi proizvod, sirni desert, svježi sir, karamel, senzorsko ocjenjivanje, prihvatljivost</p>
Datum	14.06.2019
Predsjednik	dr.sc. Meho Bašić, redovni profesor uža naučna oblast „Prehrambena tehnologija“ Tehnološki fakultet Univerziteta u Tuzli
Mentor	dr.sc. Milica Vilušić, vanredni profesor uža naučna oblast „Prehrambena tehnologija“ Tehnološki fakultet Univerziteta u Tuzli
Član komisije	dr.sc. Tijana Brčina, docent uža naučna oblast „Prehrambena tehnologija“ Tehnološki fakultet Univerziteta u Tuzli
Član komisije	-
Član komisije	-
Zamjenski član	-
Dodatni detalji i lokacija	na Tehnološkom fakultetu Univerziteta u Tuzli, 14.06.2019. godine u 12:00 sati
Završne Odredbe	Pristup javnosti je slobodan. Rad se može pogledati u Sekretarijatu fakulteta radnim danom od 08 do 14 sati.