

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 | Svježi sir dobija se koagulacijom mlijeka pomoću bakterija mliječne kiseline ili enzima i ne podvrgava se procesu zrenja. Po svom biohemiskom 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 misris zabilježena je kod uzorka pripravljenog 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 osrednjim i visoko poželjnim. Dodatkom karamela se dobio sirni desert punjeg i boljeg okusa koji je pogodan za konzumiranje svim kategorijama potrošača. Ključne riječi: novi proizvod, sirni desert, svježi sir, karamel, senzorsko očcenjivanje, prihvatljivost |
| 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 |
| Zavrsne Odredbe | Pristup javnosti je slobodan. Rad se može pogledati u Sekretarijatu fakulteta radnim danom od 08 do 14 sati. |