

# Azemina Mujić, bachelor inženjer prehrambene tehnologije - Završni magistarski rad

|                            |   |
|----------------------------|---|
| Fakultet/Akademija         | TEHNOLOŠKI FAKULTET   |
| Tip Rada                   | Završni magistarski rad   |
| Kandidat, zvanje           | Azemina Mujić, bachelor inženjer prehrambene tehnologije  |
| Naziv Teme                 | Uticaj omjera heljdinog i pšeničnog brašna na fizikalno-hemijske osobine jufke i produženje roka trajanja   |
| Rezime/Abstract            | <p>Heljda je žitarica koja svakodnevno sve više i više dobija na značaju u prehrani ljudi, jer je kao takva kvalitetan izvor ugljenih hidrata i drugih makro i mikronutrijenata, uključujući i neke minerale kao što su bakar, željezo, magnezij, itd. Heljdine sjemenke su nutritivno bogate namirnice s niskim glikemijskim indeksom. U 100 grama ovih sjemenki, nalazi se oko 343 kcal. Proteini koji se nalaze u heljdi imaju visoku biološku vrijednost što znači da ih organizam u visokom postotku može iskoristiti, što svakako zavisi i od porijekla heljdinog sjemena. Konzumacija 100 grama dnevno heljdinog brašna kroz određene proizvode, dovoljna je da se u organizam unesu esencijalne aminokiseline. U posljednje vrijeme, heljdino brašno se koristi kao dodatak u ostala brašna pri proizvodnji hljeba i drugih pekarskih proizvoda. Dodatak heljdinog brašna u brašno ostalih žitarica ima posebnu važnost jer se na taj način poboljšava kvalitet proizvoda dobijenog od heljdinog i brašna drugih žitarica. Potrebno je naglasiti važnost heljde u prehrani ljudi koji imaju intoleranciju na gluten, odnosno koji ne mogu konzumirati pekarske proizvode, tjesteninu i ostalo napravljenu od brašna koje u sebi sadrži gluten. Međutim, heljdino brašno se korsiti i direktno za dobijanje pekarskih proizvoda, itd., gdje nema dodataka drugih brašna. Zbog toga, heljda je posebna specifičnih dijetetsko nutritivnih vrijednosti, koja može biti korisna u razvoju multikomponentnih smjesa i novih vrsta proizvoda koji ne sadrže gluten. Danas, potrošači traže i okus i funkcionalne osobine prehrambenih proizvoda, poput povećane prirodne otpornosti tijela, pomoć u prevenciji ili terapiji određenih bolesti, povećanju fizičke efikasnosti, itd., što stvara nova interesiranja u funkcionalnim namirnicama, uključujući i proizvode od heljde. Heljdino zrno kao i zrna drugih žitarica se melje i ovim procesom se dobija prvoklasno brašno za pripremanje raznih proizvoda. Dodatkom heljdinog brašna pšeničnom, ono dobija drugačija fizikalno hemijska svojstva, razni odnosi ova dva brašna, odnosno njihove mješavine su također našle primjenu u pripremi raznih pekarskih proizvoda. Uzimajući u obzir važnost heljde i proizvoda od heljde, te sve prethodno navedeno, za ispitivanje heljdinih proizvoda odabrana je heljdna jufka, kao proizvod koji se značajno upotrebljava u prehrani ljudi, a dobijen miješanjem heljdinog i bijelog pšeničnog brašna. Cilj ovog rada je odrediti fizikalno hemijska svojstva jufke dobijene od mješavine heljding brašna i bijelog pšeničnog brašna, kao što su sadržaj pepela, kiselost, boja, sadržaj vlage, kao i sadržaj proteina i masnoće, tokom čuvanja jufke u različitim uslovima, odnosno različitim temperaturnom režimu.</p> |
| Datum                      | 27.09.2019  |
| Predsjednik                | Dr. sci. Dijana Miličević, redovni profesor Uža naučna oblast: Prehrambena tehnologija Tehnološki fakultet Univerziteta u Tuzli   |
| Mentor                     | Dr. sci. Husejin Keran, redovni profesor Uža naučna oblast: Fizikalna hemija i elektrohemija Tehnološki fakultet Univerziteta u Tuzli   |
| Član komisije              | Dr. sci. Amel Selimović, 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, 27.09.2019. godine u 13:00 sati  |
| Zavrsne Odredbe            | Pristup javnosti je slobodan. Rad se može pogledati u Sekretarijatu fakulteta radnim danom od 08 do 14 sati.  |