

# Nerina Buzaljko, dipl.ing.hemijskog inženjerstva - Završni magistarski rad

Fakultet/Akademija	TEHNOLOŠKI FAKULTET
Tip Rada	Završni magistarski rad
Kandidat, zvanje	Nerina Buzaljko, dipl.ing.hemijskog inženjerstva
Naziv Teme	Uticaj lana i susama na karakteristike tekućeg jogurta
Rezime/Abstract	<p>U završnom magistarskom radu, proizveden je tekući jogurt koristeći mlijeko sa 3,2% mliječne masti. Mlijeko je termički tretirano na dvije različite temperature pasterizacije, i to na 72°C (40 sekundi) i 85°C (1 minutu), kako bi se ispitalo uticaj različitih temperatura pasterizacije mlijeka na svojstva i kvalitet jogurta. Dobijeni jogurt je pakovan i skladišten na temperaturi ispod 8°C (najbolje 4-8°C) kako bi se postigla minimalna trajnost jogurta od 8 do 10 dana, ili duže. Nakon toga je dodavan lan ili susam u različitim omjerima. U ispitivanim uzorcima jogurta sa dodatkom lana i susama su praćeni fizikalno hemijski parametri i senzorska svojstva tokom 14 dana skladištenja. Promjene pH vrijednosti i titracijske kiselosti jogurta sa lanom/susamom, tokom 14 dana skladištenja, bile su neznatne, što se pozitivno odrazilo i na njihova senzorska svojstva. Nešto veći sadržaj suhe tvari, kako je i očekivano, su pokazali uzorci sa većim udjelima lana/susama, a kada je sadržaj pepela u pitanju, najveći sadržaj pepela je ustanovljen kod uzoraka spravljenih sa jogurtom obrađivanim na nižoj temperaturi pasterizacije i većim sadržajem lana/susama. Senzorskom analizom se pokazalo da se svojstva jogurta sa pomenutim dodacima nisu znatno promijenila tokom skladištenja u periodu od četrnaest dana, a najbolje ocjenjeni su uzorci jogurta dobijenog od mlijeka termički obrađenog na 85 °C i nižim udjelom lana /susama. Ovakvi proizvodi mogu biti dobri funkcionalni proizvodi i imati dobre zdravstvene efekte. Sjemenke susama su bogatije kako mastima tako i proteinima od sjemenki lana, pa je samim tim jogurt sa susamom pokazao veći sadržaj masti, te se ispostavio i kao proteinski vrijedniji. Ključne riječi: fermentirani mliječni proizvodi, jogurt, lan, susam</p>
Datum	14.01.2020
Predsjednik	dr.sc. Meho Bašić, redovni profesor uža naučna oblast „Prehrambena tehnologija“ Tehnološki fakultet Univerziteta u Tuzli
Mentor	dr.sc. Milica Vilišić, 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, 14.01.2020. 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.