

Melisa Zahirović, bach. ing. zaštite - Završni magistarski rad

Fakultet/Akademija	TEHNOLOŠKI FAKULTET
Tip Rada	Završni magistarski rad
Kandidat, zvanje	Melisa Zahirović, bach. ing. zaštite
Naziv Teme	Proizvodnja fermentiranog mliječnog napitka upotrebom čajne gljive (kombucha)
Rezime/Abstract	Rad je imao za cilj ukazati na proizvodnju fermentisanog mliječnog napitka upotrebom netradicionalnog startera čajne gljive, određivanje fizikalno-hemijskih svojstava proizvedenih uzoraka, praćenje aktivne, titracijske kiselosti, intenziteta sinereze, senzorskih svojstava tijekom skladištenja, ukupnih fenola i antioksidativni kapacitet i poređenje sa fermentiranim mliječnim napitkom dobijenog primjenom konvencionalne starter kulture, jogurtne. Za fermentaciju se koristilo mlijeko sa 2,8% mliječne masti na temperaturi 34°C. Čajna gljiva je kultivisna na crnom čaju (5 g/l), uz upotrebu dva zaslađivača, saharoze (70 g/l) i meda (61,25 g). Kao materijali za istraživanje korišteno je mlijeko proizvođača Meggle, fermentirani crni čaj od kombuche sa različitim zaslađivačima, konvencionalna mikrobna starter kultura Lyofast Y 452E
Datum	06.06.2020
Predsjednik	dr.sc. Milica Vilušić, vanredni profesor uža naučna oblast „Prehrambena tehnologija“ Tehnološki fakultet Univerziteta u Tuzli
Mentor	dr.sc. Tijana Brčina, docent uža naučna oblast „Prehrambena tehnologija“ Tehnološki fakultet Univerziteta u Tuzli
Član komisije	dr.sc. Dijana Miličević, redovni profesor 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, 06.06.2020. 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.