

Azra Begović, dipl.ing.prehr.tehn. - Završni magistarski rad

Fakultet/Akademija	TEHNOLOŠKI FAKULTET
Tip Rada	Završni magistarski rad
Kandidat, zvanje	Azra Begović, dipl.ing.prehr.tehn.
Naziv Teme	Uticaj tehnološkog postupka u očuvanju bioaktivnih tvari iz značajnijih vrsta voća u BiH
Rezime/Abstract	<p>Veliki broj znanstvenih istraživanja, u današnje vrijeme, posvećen je proučavanju operacija i procesa kojima je svrha proizvesti prehrambene proizvode što veće nutritivne vrijednosti i što boljih senzornih karakteristika. Pritom je važno odabrati odgovarajuće operacije i uređaje te optimirati procesne uslove kako bi se u što je moguće manjoj mjeri narušio izvorni kvalitet sirovine te dobio gotov proizvod visokog kvaliteta. U ovom radu je ispitivan uticaj odabranih tehnoloških postupaka u preradi voća na očuvanje sadržaja nekih bioaktivnih tvari i nutritivnih sastojaka. U laboratorijskim uslovima primjenjen je postupak liofilizacije višnje, prerada višnje u koncentrirani sok višnje, te prerada višnje u želirane proizvode, džem i ekstra džem. Istraživanje je prikazano na primjeru višnje (<i>Prunus cerasus</i>), sorte Oblačinska. Za sve dobijene proizvode analizirane su fizikalno-hemijske karakteristike, sadržaj vitamina C, sirovih vlakana, ukupnih voćnih kiselina, redukujućih i ukupnih šećera i ostalih nutritivno značajnih tvari. Također, svim dobijenim proizvodima je određen intenzitet boje, kolorimetrijski (Minoltometar) uz pomoć CIELab sistema, sa koordinatama (L, a*, b*), kao i senzorne karakteristike. Rezultati provedenih istraživanja pokazuju da je sadržaj vitamina C u najve o mjeri sa uvan u postupku liofilizacije višnje, te u liofiliziranoj višnji sadržaj vitamina C iznosi 35,78 mg/100 g, zatim u koncentriranom soku višnje (12,75 mg vitamina C/100 g), dok je ta vrijednost za proizvode dobijene konvencionalnim postupkom proizvodnje želiranih proizvoda (džem i ekstra džem) znatno niža. Također, intenzitet boje crvenog spektra (a*), prema CIEL a*b* sistemu, je najveći kod liofilizirane višnje (32,95), kao i sadržaj sirovih vlakana (4,770 %) u odnosu na sve druge ispitivane proizvode. Sadržaj voćnih kiselina također je najviši u liofiliziranoj višnji (7,20 %), i koncentriranom soku višnje (4,10 %). Ovi proizvodi su dobili i najviše ocjene za boju i opšti vizuelni izgled u toku senzorne ocjene, dok je koncentrirani sok višnje dobio najvišu ukupnu senzornu ocjenu. Ključne riječi: tehnološki postupci prerade, višnja (<i>Prunus cerasus</i>), bioaktivne tvari.</p>
Datum	16.10.2013
Predsjednik	dr.sc. Midhat Jašić, vanredni profesor, uža naučna oblast "Prehrambena tehnologija"
Mentor	dr.sc. Ramzija Cvrk, docent, uža naučna oblast "Prehrambena tehnologija"
Član komisije	dr.sc. Amra Odobašić, vanredni profesor, uža naučna oblast "Fizikalna hemija i elektrohemija"
Član komisije	dr.sc. Eva Falch, profesor, Dep. Food technology,
Član komisije	dr.sc. Nils Juul, profesor, Naučna oblast "prehrambena tehnologija"
Zamjenski član	-
Dodatni detalji i lokacija	16.10.2013. godine u Amfiteatru Tehnološkog fakultetu Univerziteta u Tuzli sa početkom u 08,30 sati
Zavrsne Odredbe	Pristup javnosti je slobodan. Završni magistarski rad se može pregledati u Sekretarijatu Tehnološkog fakulteta Univerziteta u Tuzli, svakim radnim danom od 08,00 do 16,00 sati.