

Amila Mehanović, dipl.ing.prehrambene tehnologije - Završni magistarski rad

Fakultet/Akademija	TEHNOLOŠKI FAKULTET
Tip Rada	Završni magistarski rad
Kandidat, zvanje	Amila Mehanović, dipl.ing.prehrambene tehnologije
Naziv Teme	Ispitivanje mogućnosti modifikacije i poboljšanja recepture mješavine začina
Rezime/Abstract	<p>So i sušeno povrće su visokovrijedne namirnice koje su neizostavne i široko zastupljene u svakodnevnoj upotrebi, a samim tim i upotreba mješavine začina je neizostavan dodatak u kuhinji, osobito na području Balkana. Cilj rada je bio ispitivanje mogućnosti modifikacije i poboljšanja recepture mješavine začina u svrhu razvoja prehrambene industrije. Proizvedene varijacije mješavine začina razlikovale su se po udjelu soli (so, dijetalna so), bez aditiva (mononatrijum glutaminata), ali uz dodatak kurkumina. U pokusnim mješavinama začina izvršene su analize sadržaja vode, pepela i soli, te senzorska procjena. Rezultati su pokazali najmanji sadržaj vode u uzorcima koji u sebi sadrže 54% soli, bilo da se radi o običnoj ili dijetalnoj soli, dok je najveći sadržaj pepela bio u uzorcima koji u sebi sadrže 52% soli. Sadržaj NaCl u pojedinim uzorcima utvrđen je u količinama u kojima je, prema recepturi, i dodat u mješavinu začina. Rezultati ispitivanja su pokazali da je, najveću prosječnu ocjenu senzorskih svojstava dobio uzorak mješavine začina sa 54% soli, a najlošiju ocjenu senzornih svojstava dobio je uzorak sa 54% soli i bez natrijum glutaminata. Posljedica lošije ocjene začina bez dodatka natrijum glutaminata je prepoznavanje visokih osjetljivih svojstava omami efekta koji dužim konzumiranjem stvara natrijum glutaminat, a koji svakako treba smanjivati odnosno izbjegavati u svakodnevnoj upotrebi u ishrani. Proizvedena je mješavina začina sa modificiranom recepturom koja svoje mjesto na tržištu može i treba pronaći. Rad treba da potakne proizvođače na razvoj novih receptura za mješavinu začina na tržištu, a potrošače da razmišljaju o primjeni novih začina, dodataka hrani, a samim time i zdravijem načinu ishrane. Ključne riječi: razvoj novog proizvoda, so, aditiv, suho povrće, mješavina začina, senzorska analiza.</p>
Datum	23.12.2015
Predsjednik	dr.sc. Midhat Jašić, redovni profesor - uža naučna oblast "Nutricionizam" 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. Sabina Begić, docent - uža naučna oblast „Prehrambena tehnologija“ Tehnološki fakultet Univerziteta u Tuzli
Član komisije	-
Član komisije	-
Zamjenski član	dr.sc. Ramzija Cvrk, docent uža naučna oblast: "Prehrambena tehnologija", na Tehnološkom fakultetu Univerziteta u Tuzli
Dodatni detalji i lokacija	Dana 23.12.2015.godine, u 14,00 sati na Tehnološkom fakultetu Univerziteta u Tuzli
Završne Odredbe	Pristup javnosti je slobodan. Rad se može pogledati u Sekretarijatu fakulteta radnim danom od 08 do 14 sati.