

Maida Selmić, bachelor prehrambene tehnologije - Završni magistarski rad

Fakultet/Akademija	TEHNOLOŠKI FAKULTET
Tip Rada	Završni magistarski rad
Kandidat, zvanje	Maida Selmić, bachelor prehrambene tehnologije
Naziv Teme	Uticaj primjene procesa ekstruzije na sastav i kvalitet ekstrudirane smjese nusprodukata prehrambene industrije
Rezime/Abstract	<p>Postupak ekstruzije je u osnovi proces gdje se neka prehrambena sirovina (npr. pšenična krupica), podvrgava operacijama miješanja, gnječenja mase, grijanja i smicanja kroz oblikovanu sapnicu, koja je izrađena tako, da oblikuje i pomoću ekspanzije suši gotovi proizvod, ekstrudat. Danas je proces ekstruzije postao nezaobilazan u proizvodnji hrane. Najprepoznatljivija upotreba ekstrudera u prehrambenoj industriji jeste u dobivanju različitih vrsta tjestenina, flipsova i snack cerealnih proizvoda. Tokom kuhanja u ekstruderu, optimalnim postavljanjem odnosa teksture i uslova rada (temperatura, pritisak, broj okretaja puža, doziranje sirovine i vode) postiže se ekspanzija proizvoda koji je gotovo pripremljen za pakiranje, tj. potrebno ga je vrlo malo dosušiti. Ušteda u sirovini, smanjenju troška sata rada, manji proizvodni prostor, te velika ušteda u kapitalnoj investiciji, stavljaju ekstruziju ispred starijih tehnologija u proizvodnji hrane. Kako se danas vrlo velika pažnja posvećuje zaštiti okoline, uštedi energije, te kontinuiranosti procesa, mnoge industrije mijenjaju postojeća klasična, nečista i skupa postrojenja sa različitim tipovima ekstrudera (čistiji i štedljiviji proces i proizvod). U radu su prikazane i eksperimentalno određene karakteristike smjesa navedenih nus proizvoda, kao i uticaj procesa ekstruzije na njihovu pripremu. Ove smjese i u kombinaciji s pšeničnim bijelim brašnom tip 550, poboljšavaju fizikalno - hemijske i nutritivne karakteristike konačnih smjesa ili proizvoda. Kukuruzna krupica, jabučni trop i repini rezanci kao nus proizvodi prehrambene industrije imaju dobru predispoziciju da se koriste kao dodatak koji će poboljšati kvalitet konačnog proizvoda. Ključne riječi: ekstruzija, smjese ekstrudata, kukuruzna krupica, jabučno trop, repini rezanci, fizikalno - hemijske karakteristike.</p>
Datum	25.04.2015
Predsjednik	Dr.sc. Dijana Miličević van.prof. - Uža naučna oblast: Prehrambena tehnologija Tehnološki fakulteta Univerziteta u Tuzli
Mentor	Dr.sc. Gordan Avdić van.prof. - Uža naučna oblast: Hemijsko inženjerstvo Tehnološki fakulteta Univerziteta u Tuzli
Član komisije	Dr.sc. Jurislav Babić izvanredni profesor - Uža naučna oblast: Prehrambena tehnologija Prehrambena-Tehnološki fakultet Sveučilišta J.J.Strossmayer u Osijeku
Član komisije	-
Član komisije	-
Zamjenski član	dr sc. Ramzija Cvrk docent uža naučna oblast „Prehrambena tehnologija “ Tehnološki fakultet Univerziteta u Tuzli
Dodatni detalji i lokacija	Dana 25.04.2015.godine, u 12 sati u Amfiteatru Tehnološkog fakulteta Univerzitet u Tuzli
Završne Odredbe	Pristup javnosti je slobodan. Rad se može pogledati u Sekretarijatu fakulteta radnim danom od 08 do 14 sati.