

KAKAOVA LJUSKA – PREVRIJEDNA ZA BACANJE

Veronika Barišić¹, Ivana Flanjak^{1*}, Kristina Doko², Antun Jozinović¹, Jurislav Babić¹, Drago Šubarić¹, Borislav Miličević¹, Đurđica Ačkar¹

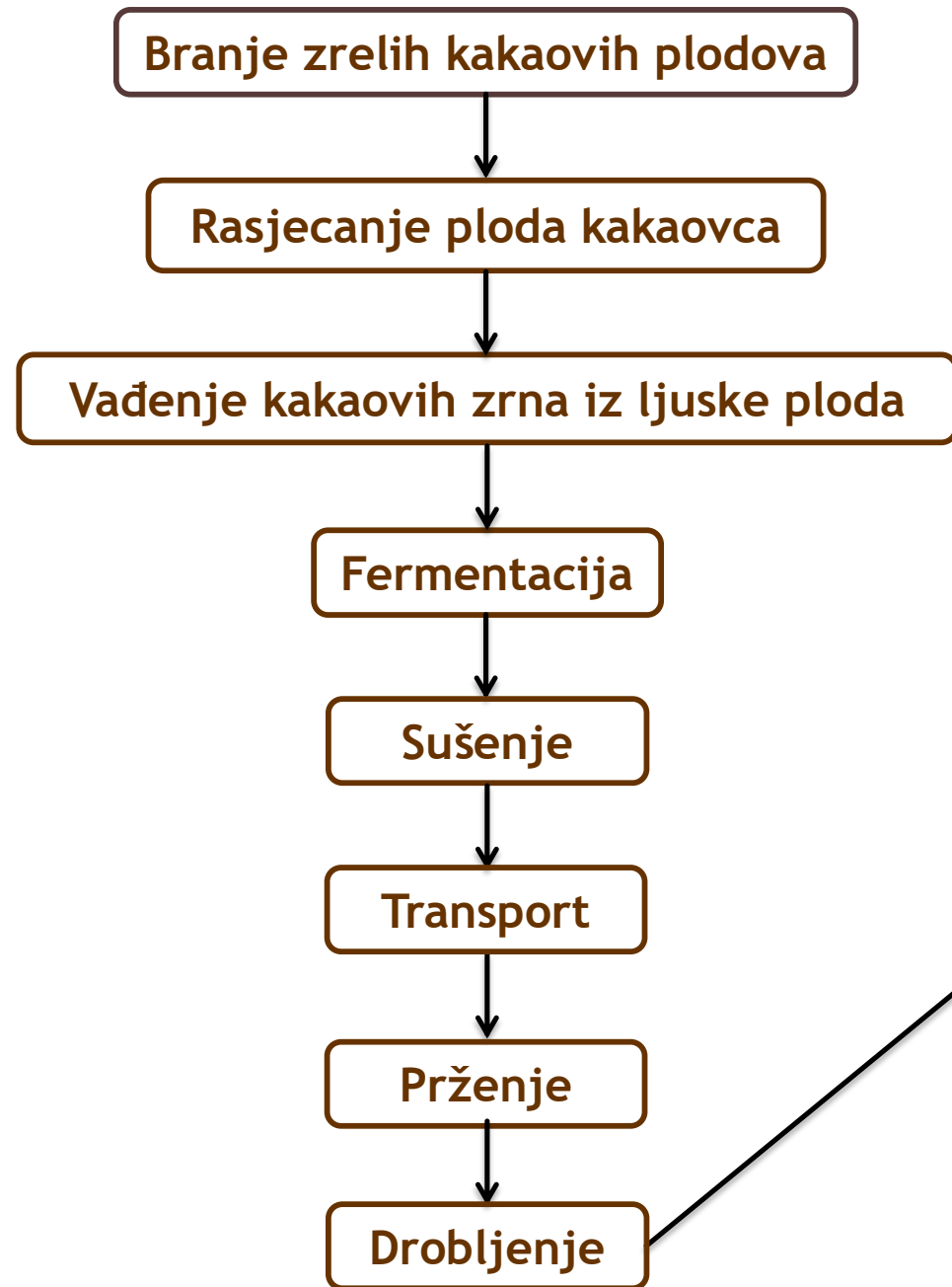
¹Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, Franje Kuhača 18, 31000 Osijek, Hrvatska

²Federalni agromediteranski zavod, Biskupa Čule 10, 88000 Mostar, Bosna i Hercegovina

*iflanjak@ptfos.hr

- ▶ Uspostavni istraživački projekt:
- ▶ „Primjena kakaove ljuske u proizvodnji čokolade i srodnih proizvoda (COCOCHOCO)” 02.01.2018. - 01.01.2023.
- ▶ Voditeljica projekta: izv. prof. dr. sc. Đurđica Ačkar





Odvajanje kakaove ljuske

Sastav kakaove ljuske

- ▶ Vlakna (50-60 %)
- ▶ Proteini (10-18 %)
- ▶ Masti (3-6 %)
- ▶ Bioaktivne komponente (fenoli i metilksantini)



Mogućnosti korištenja kakaove ljuske u prehrambenoj industriji

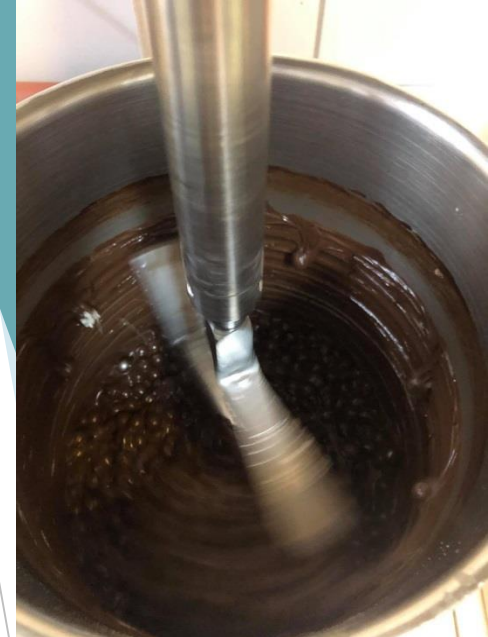
- ▶ Proizvodnja keksa, bezglutenskog kruha, biskvita...
- ▶ Proizvodnja različitih vrsta sireva
- ▶ Proizvodnja ekstrudiranih snack proizvoda
- ▶ Proizvodnja mliječnih i tamnih čokolada



Ostale mogućnosti primjene kakaove ljuške

- ▶ Ekstrakcija bioaktivnih spojeva i masti
- ▶ Adsorbens
- ▶ Proizvodnja bioetanola
- ▶ Hrana za životinje

Mogućnost primjene u proizvodnji krem-proizvoda

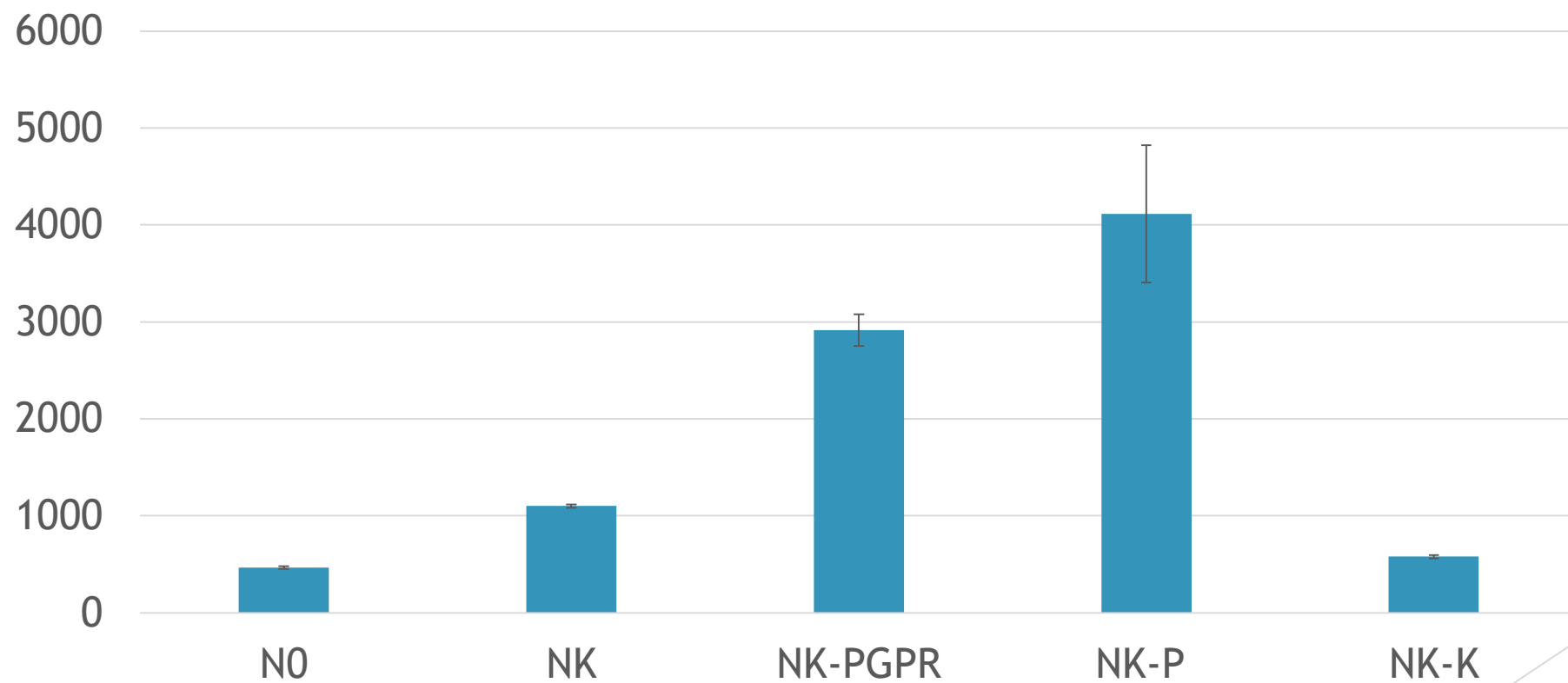


Uzorak	Ksilitol	Kakaova ljuska	Kokosova mast	Palmina mast	Lecitin	PGPR
NO	52	-	10	10	0,4	-
NK	26	25,896	10	10	0,4	-
NK-PGPR	26	25,896	10	10	0,2	0,2
NK-P	26	25,896	-	20	0,4	-
NK-K	26	25,896	20	-	0,4	-

Ostale sirovine: lješnjak pasta 17 %, kakaov prah 6,3 %, mlijeko u prahu 4,1 %, sol 0,1 %, vanilin 0,1% i stevia 0,104 %

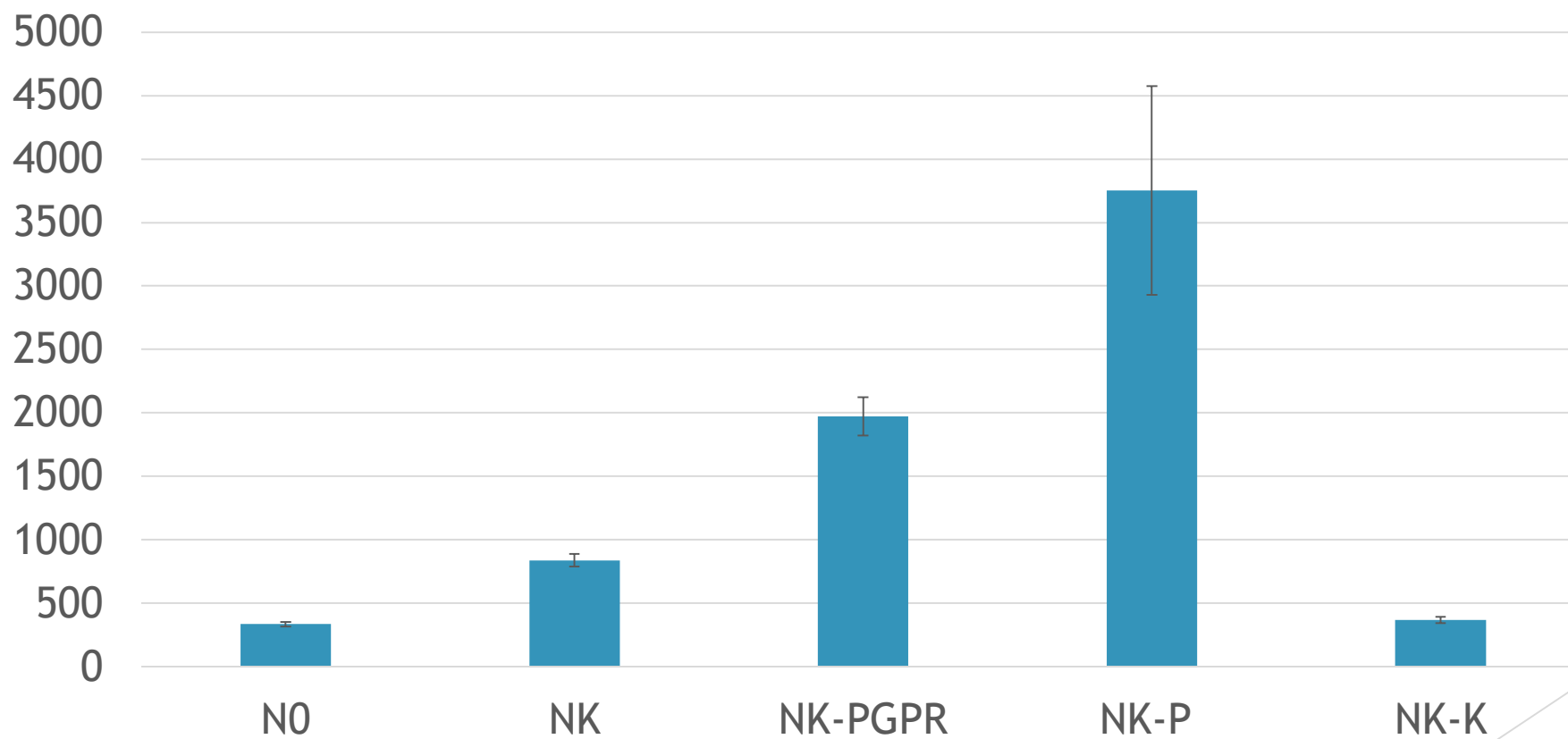
Čvrstoća

Čvrstoća (g)



Otpor smicanju

Otpor smicanju (gs)



Hvala na pažnji!