

SENZORSKA SVOJSTVA KREM- PROIZVODA S KAKAOVOM LJUSKOM

Ivana Flanjak¹, Veronika Barišić¹, Antun Jozinović¹, Jurislav Babić¹,
Drago Šubarić¹, Borislav Miličević¹, Ana Tot², Đurđica Ačkar¹

¹Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek,
Franje Kuhača 18, 31000 Osijek, Hrvatska

²Nastavni zavod za javno zdravstvo “Dr. Andrija Štampar”, Mirogojska cesta 16, 10000
Zagreb, Hrvatska

KREM-PROIZVOD

- Krem-proizvodi su jedan od najpoželjnijih proizvoda među svim generacijama
- Najčešće se konzumiraju za doručak ili užinu u kombinaciji sa drugim namirnicama
- „...dobivaju se odgovarajućim tehnološkim postupkom od šećera, biljnih masnoća, mliječnih proizvoda, kakao proizvoda, drugih sirovina i aditiva.”

Na tržištu dolaze kao:

- Kakaov krem-proizvod
- Mliječni krem-proizvod
- Lješnjak, badem, kikiriki ili sličan krem-proizvod
- Krem-proizvod s dodatkom

Pravilnik o proizvodima sličnim čokoladi, krem-proizvodima i bombonskim proizvodima (NN73/2005)

KREM-PROIZVOD



- Energetski bogat proizvod
- Nutritivno siromašan proizvod



- Potreba za dodavanjem/zamjenom/obogaćivanjem proizvoda s ciljem smanjenja kalorijske vrijednosti i poboljšanjem nutritivnih svojstava

(zamjena šećera različitim sladilima, tropom jabuke, pogačom lješnjaka; zamjena palmine masti drugim jestivim uljima, oleogelovima, obogaćivanje nutraceuticima....)

KAKAOVA LJUSKA

- Nusproizvod industrije prerade kakaovca
- Sadrži nutritivno vrijedne sastojke
 - *visok udio vlakana*
 - *bogata bioaktivnim komponentama (polifenoli, metilksanitini)*
 - *bogata proteinima*
- Sastojak u proizvodnji funkcionalnih proizvoda (čokolade, ekstrudirani snack proizvodi, funkcionalni napitci, keksi, bezglutenski kruh...)



SENZORSKA SVOJSTVA KREM-PROIZVODA

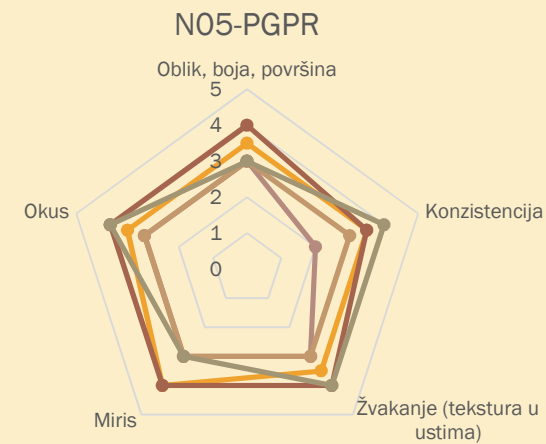
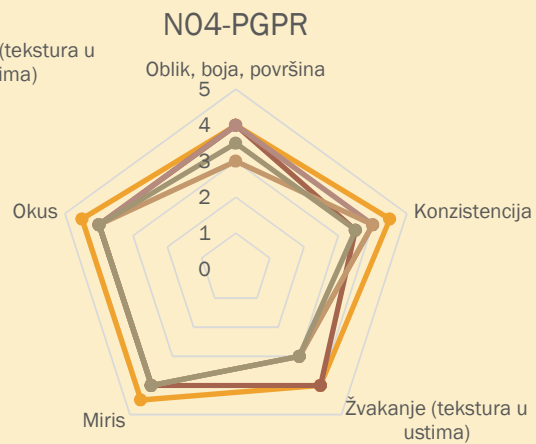
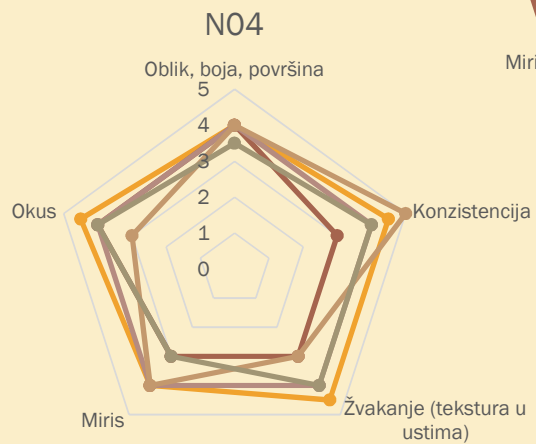
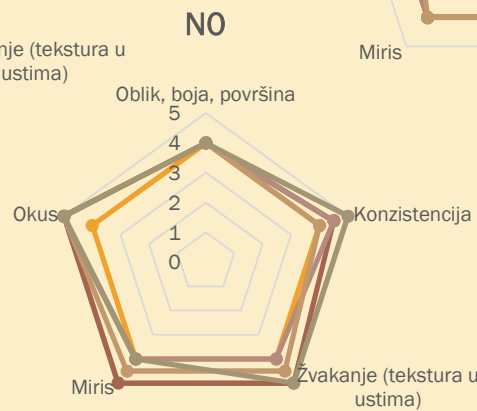
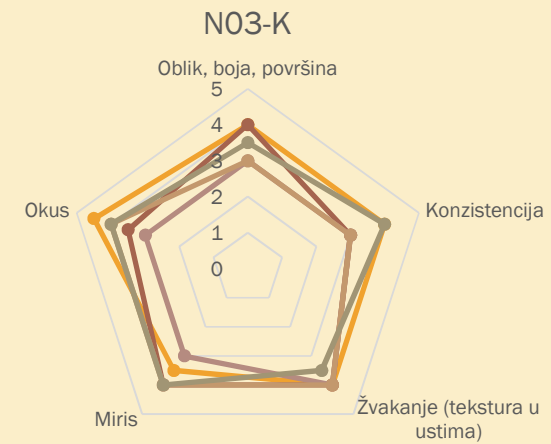
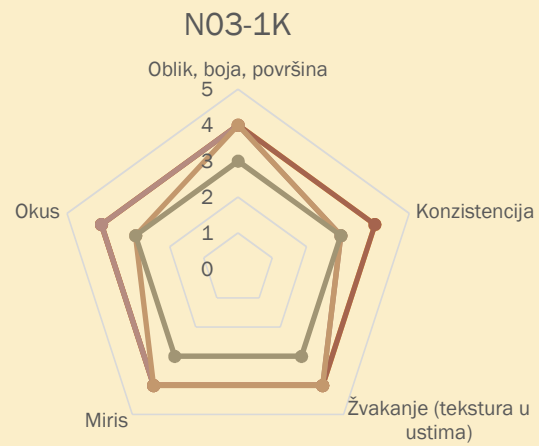
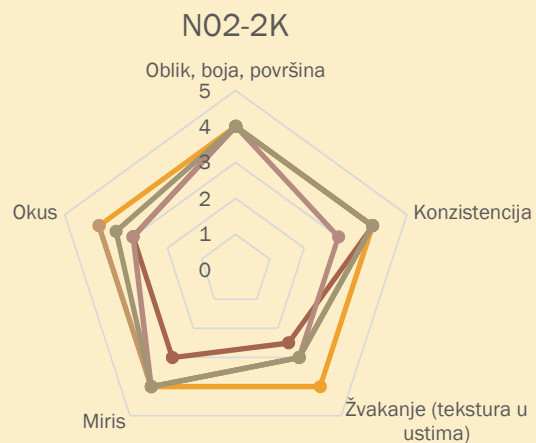
- Ključna u razvoju novog proizvoda i mogućem uspjehu na tržištu
- Novi proizvod treba biti što sličniji originalnom proizvodu
- Krem-proizvod treba biti kremast, lagane konzistencije (maziv), odgovarajućeg okusa i mirisa (ovisno o sirovinama), viskoznosti i stabilan tijekom skladištenja
- Izazov: razvoj nutritivno obogaćenog proizvoda smanjenje energetske vrijednosti sa prihvatljivim senzorskim svojstvima

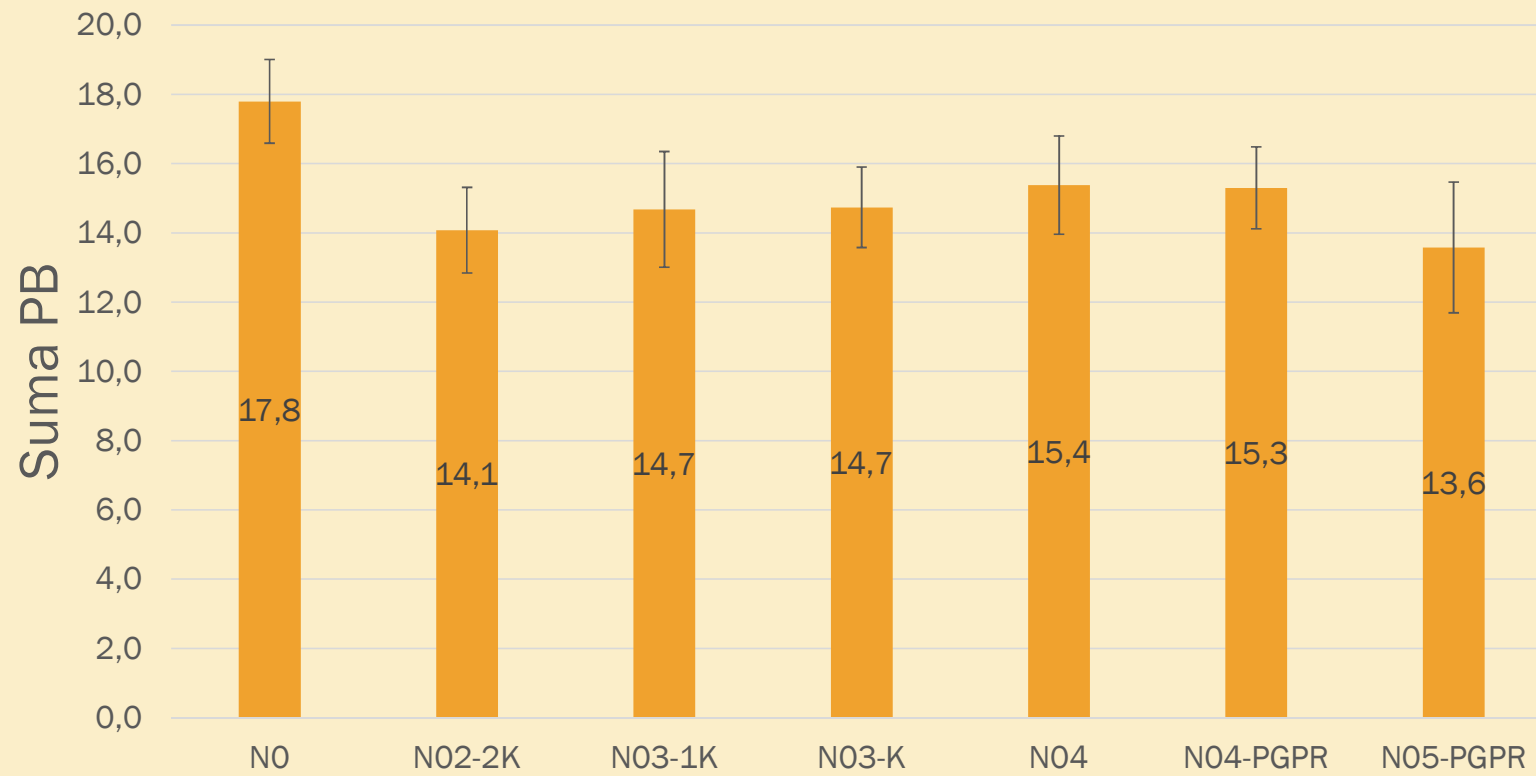
SENZORSKA ANALIZA

- Metoda bodovanja
- 5 obučenih ocjenjivača
- Za svako senzorsko svojstvo ocjena 1 – 5
- Ocjena x FZ = ponderirani bodovi (PB)
- Suma PB ukazuje na kvalitetu proizvoda



Senzorsko svojstvo	Faktor značajnosti (FZ)
Oblik, boja, površina	0,6
Konzistencija	0,8
Žvakanje (tekstura u ustima)	1
Miris	0,6
Okus	1







HVALA NA PAŽNJI!

