

UPOTREBA JESTIVIH FILMOVA I PREMAZA OD HIDROKOLOIDNIH POLIMERNIH MATERIJALA U PROIZVODNJI SIRA: REVIJALNI RAD



Dora Herljević¹, Jasna Halambek¹, Ines Cindrić¹, Valentina Belavić¹, Karmen Matković Melki², Marijana Blažić^{1*}

¹ Veleučilište u Karlovcu, Trg J.J. Strossmayera 9, 47 000 Karlovac, Hrvatska

² Visoka škola za menadžment i dizajn Aspira, Ul. Domovinskog rata 65, 2100 Split, Hrvatska

Sir je namirnica specifičnih karakteristika i složenog sastava koja zavisi o mnogo faktora;



Kvaliteta sira se lako može narušiti **neadekvatnom** ili **oštećenom ambalažom** te **nepravilnom manipulacijom namirnice**, što dovodi do razvoja novih materijala za pakiranje i oblaganje sira.



Jestivi filmovi i premazi mogu poslužiti i kao medij za inkorporaciju **bioaktivnih spojeva** koji osim svoje funkcionalne prirode, imaju i ulogu u povećanju nutritivnih svojstava sira koji mogu imati **pozitivan utjecaj na zdravlje potrošača**.

Jedan od načina zaštite sira od štetnih fizičkih, kemijskih i bioloških utjecaja je upotreba

HIDROKOLOIDNIH POLIMERNIH MATERIJALA



Pektin, celuloza, škrob, kitozan, brašno sjemenki rogača, karagenan, alginat, agar, koriste se za proizvodnju **jestivih filmova i premaza** na površini i između komponenti hrane.

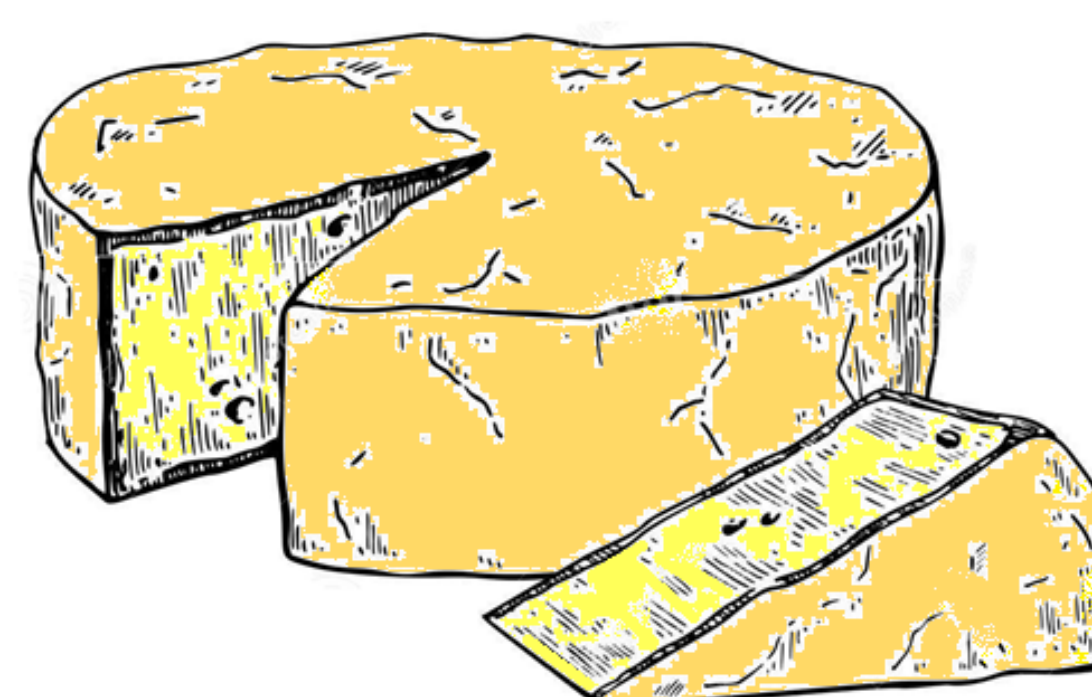
MIKROORGANIZMI

VLAGA

LIPIDI

PLINOVI

Tanki sloj materijala oblaže sir koji **kontrolira migraciju vlage, plinova i lipida** te **sprječava prodor neželjenih mikroorganizama** što neposredno utječe na produljenje roka trajanja sira, a istovremeno je siguran za konzumaciju.



CILJ RADA

U ovom radu su opisana dostignuća u pakiranju sireva upotrebom hidrokoloidnih polimernih materijala.

Zahvala

Ovaj rad je podržan od strane Vlade RH i Europske unije kroz Europske strukturne i investicijske fondove - Operativni program za konkurentnost i koheziju (KK.01.1.1.04.) u okviru projekta „Modifikacija procesa zrenja sira i razvoj proizvoda na bazi sirutke - SIRENA”. Projekt je sufinanciran od strane EU iz Europskog fonda za regionalni razvoj.



VELEUČILIŠTE U KARLOVCU
Karlovac University of Applied Sciences

SiRena
MODIFICATION OF CHEESE RIPENING
PROCESS AND DEVELOPMENT OF WHEY
BASED PRODUCTS



Europska unija
"Zajedno do boljitka EU"



EUROPSKI STRUKTURNI
I INVESTICIJSKI FONDOWI



Operativni program
KONKURENTNOST
I KOHEZIJA