



XXXIV Nacionalna konferencija sa međunarodnim učešćem
PROCESNA TEHNIKA I ENERGETIKA U POLJOPRIVREDI - PTEP 2022
Sokobanja, hotel "Moravica", 03. – 08. april 2022.
XXXIV National conference with international participants
PROCESSING AND ENERGY IN AGRICULTURE - PTEP 2022
Sokobanja, hotel "Moravica", April 3rd – 8th, 2022



PRIMENA METODE DOMINANTNIH SENZACIJA U FUNKCIJI VREMENA ZA DEFINISANJE PROFILA MIRISA KISELOG TESTA

Dubravka ŠKROBOT¹, Jelena TOMIĆ¹, Tamara DAPČEVIĆ-HADNAĐEV¹, Nikola MARAVIĆ¹, Pavle JOVANOVIĆ¹, Miroslav HADNAĐEV¹*



¹Univerzitet u Novom Sadu, Institut za prehrambene tehnologije, Bulevar cara Lazara 1, 21000 Novi Sad, Srbija



**contact: dubravka.skrobot@fins.uns.ac.rs*



• Revitalizacija tradicionalnih postupaka proizvodnje hleba kroz inovativne pristupe



Interdisciplinarna mreža mladih srpskih istraživača sa komplementarnom ekspertizom



Uzročno posledične veze između pojedinih gradivnih i novonastalih sastojaka kompleksnog sistema kao što je kiselo testo



Postupak proizvodnje kiselog testa uz pomoć prirodno prisutne makrobiote integralnih brašna i nedovoljno iskorišćenih arhaičnih alternativnih žita



Kreiranje pekarskih proizvoda bez aditiva sa poboljšanim senzorskim karakteristikama

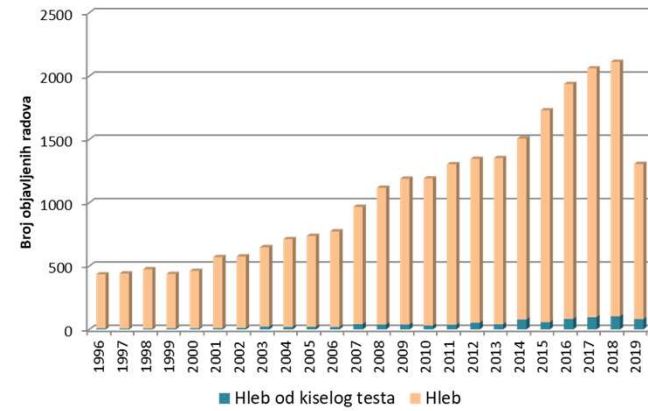


SOURDOMICS

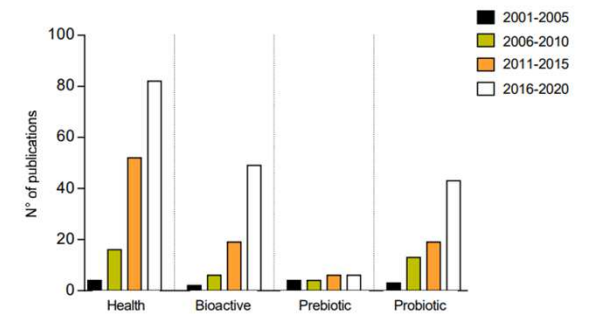
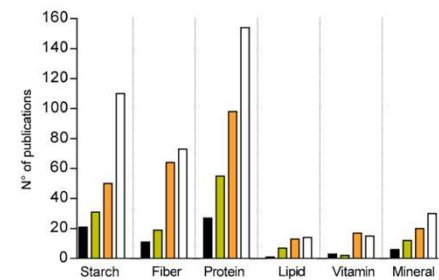
COST akcija



IDEJA



Izvor: Web of science



Fernández-Peláez et al., Agronomy, 2020

Pozitivna dejstva kisele fermentacije

Kisela fermentacija

Ugljeni hidrati

Smanjena svarljivost i glikemijski odgovor, prebiotski efekat prehrambenih vlakana

Proteini

Smanjenje sadržaja glutena

Lipidi

Smanjenje užegnuća, parcijalnih hidroliza glicerida

Minerali

Povećana biodostupnost

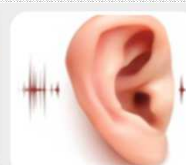
Vitamini

Povećan sadržaj i biodostupnost

Bioaktivna jedinjenja

Povećan sadržaj i aktivnost, sinteza bioaktivnih peptida i aminokiselina

SENZORSKA ANALIZA



MATERIJAL I METODA



MATERIJAL I METODA

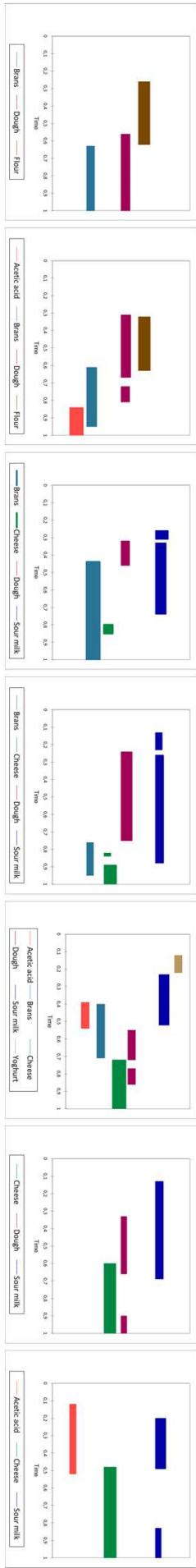
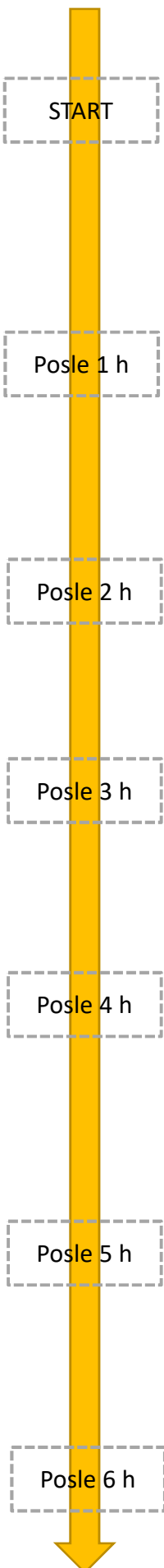
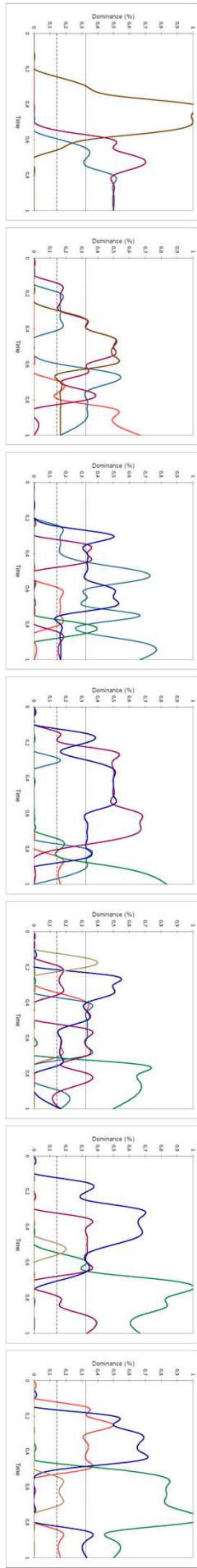


Metoda – Dominantne senzacije u funkciji vremena

START	Jogurt	Kiselomleko	STOP
	Kvasac	Tvrđi sir	
	Testo	Voćno	
	Sirćetna kiselina	Mekinjasto	
	Mlečna kiselina	Brašno	

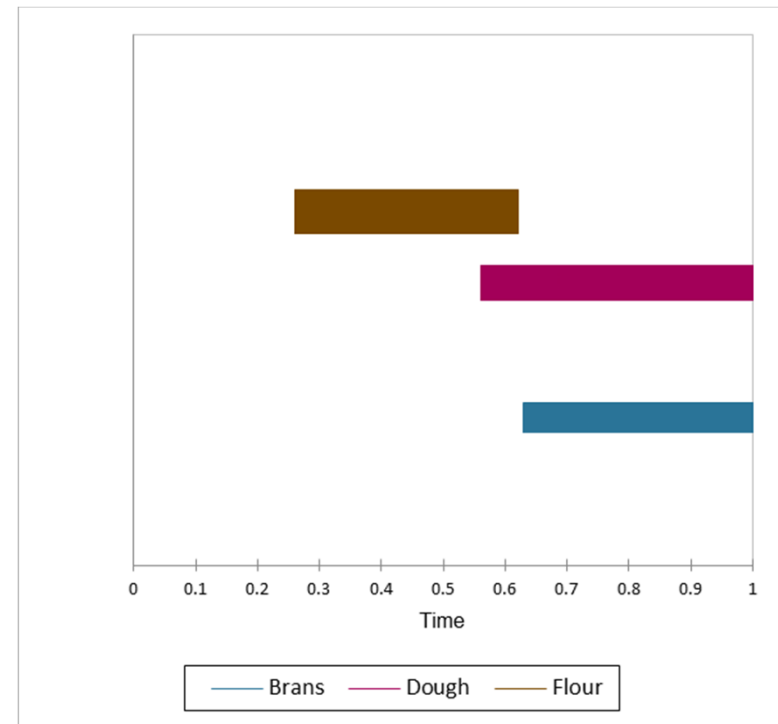
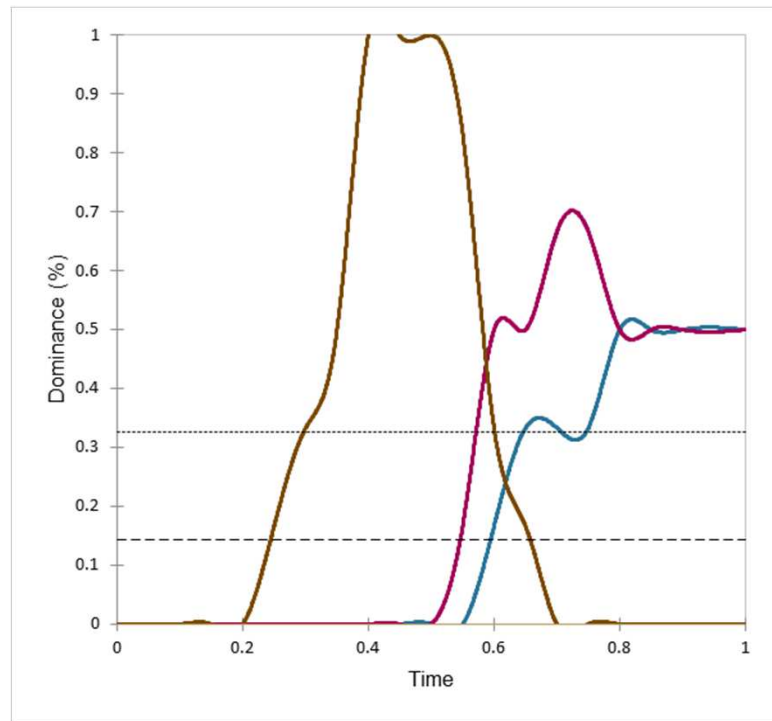


REZULTATI I ZAPAZANJA

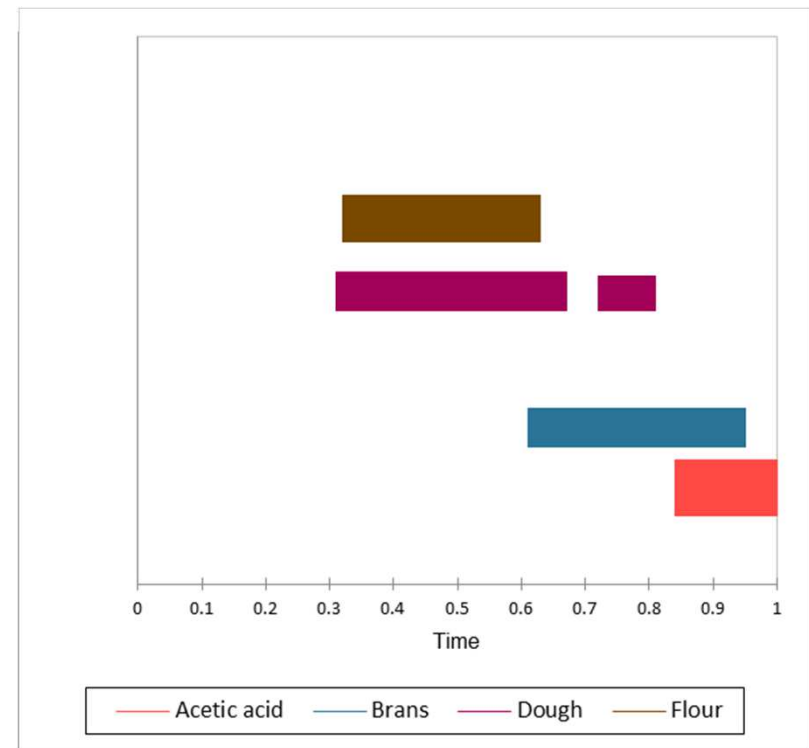
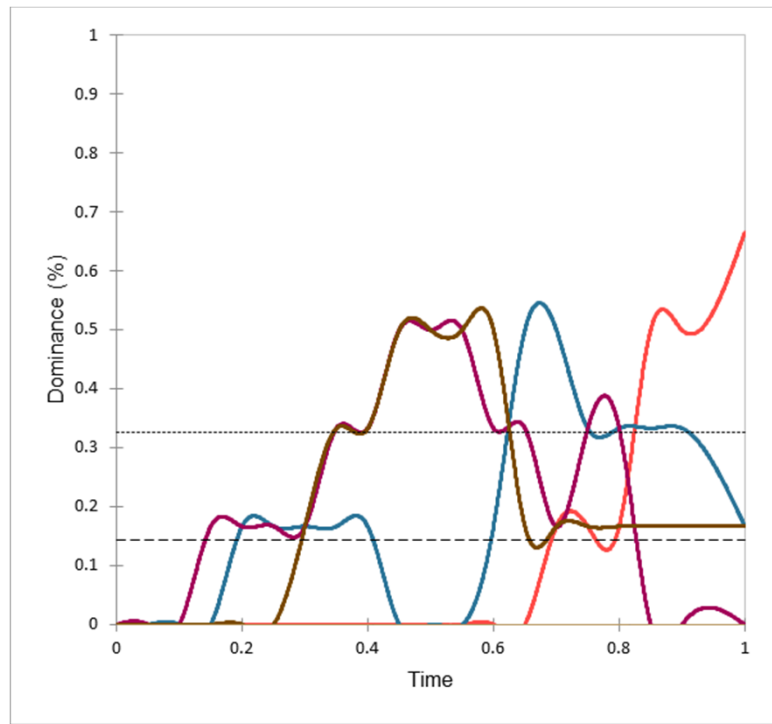


REZULTATI I ZAPAŽANJA

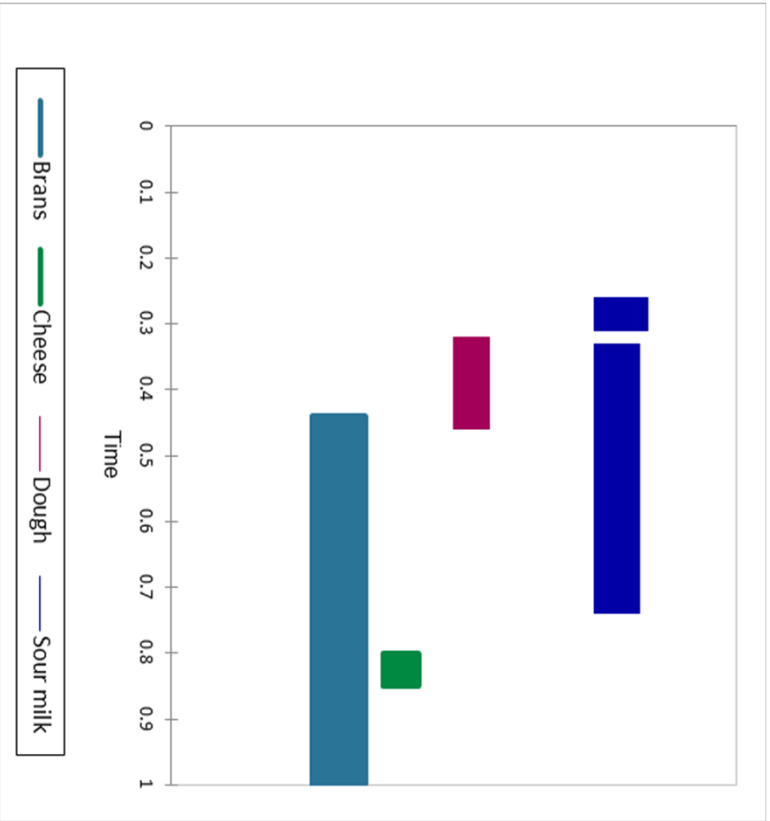
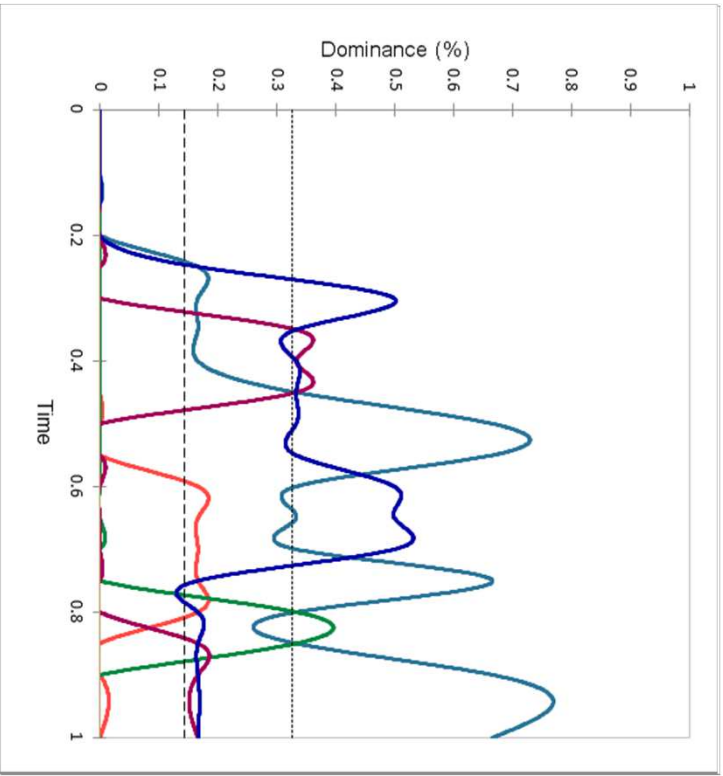
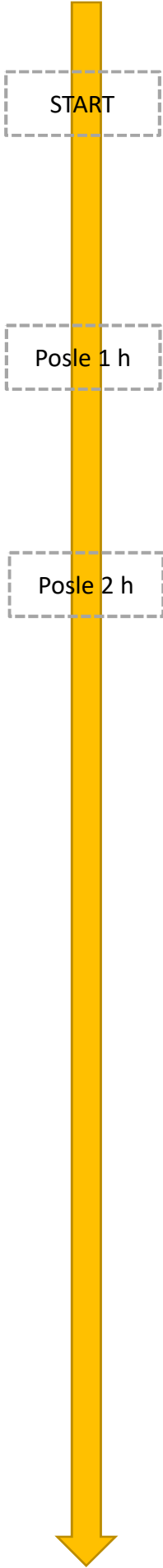
START



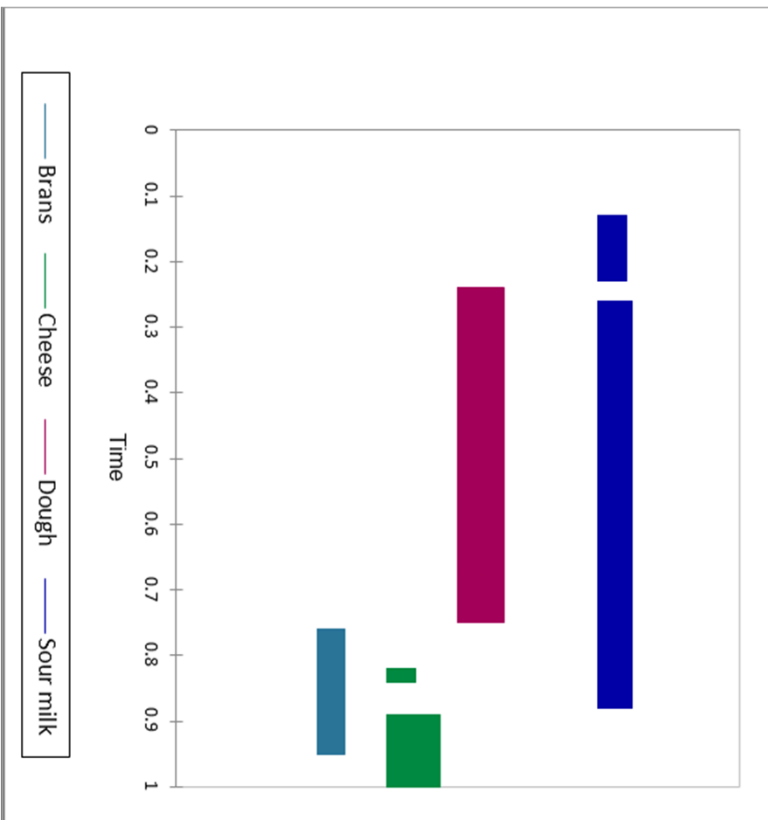
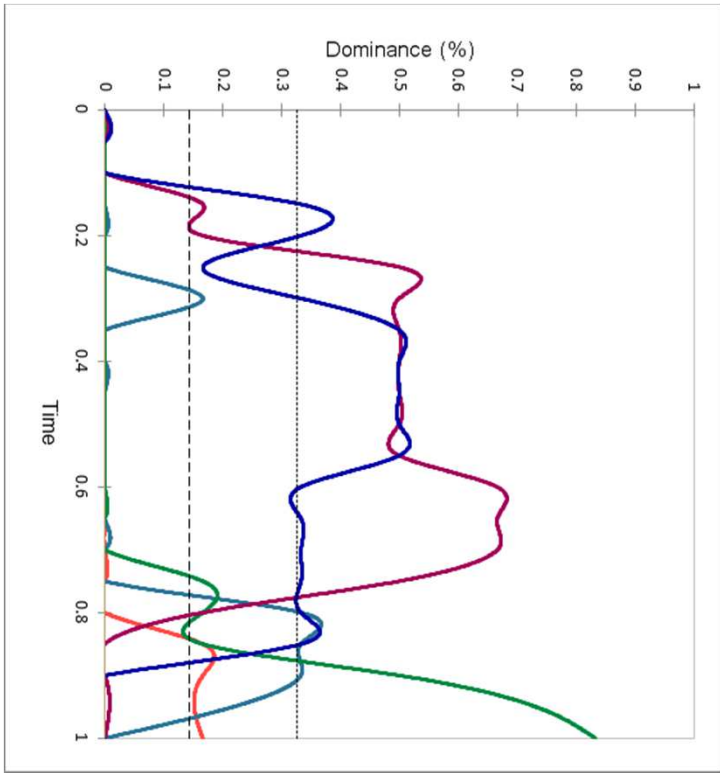
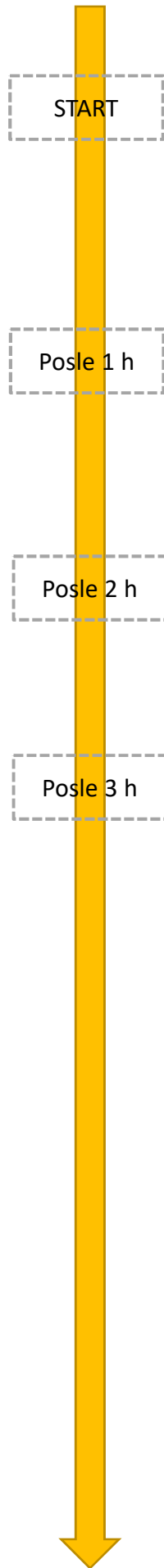
REZULTATI I ZAPAŽANJA



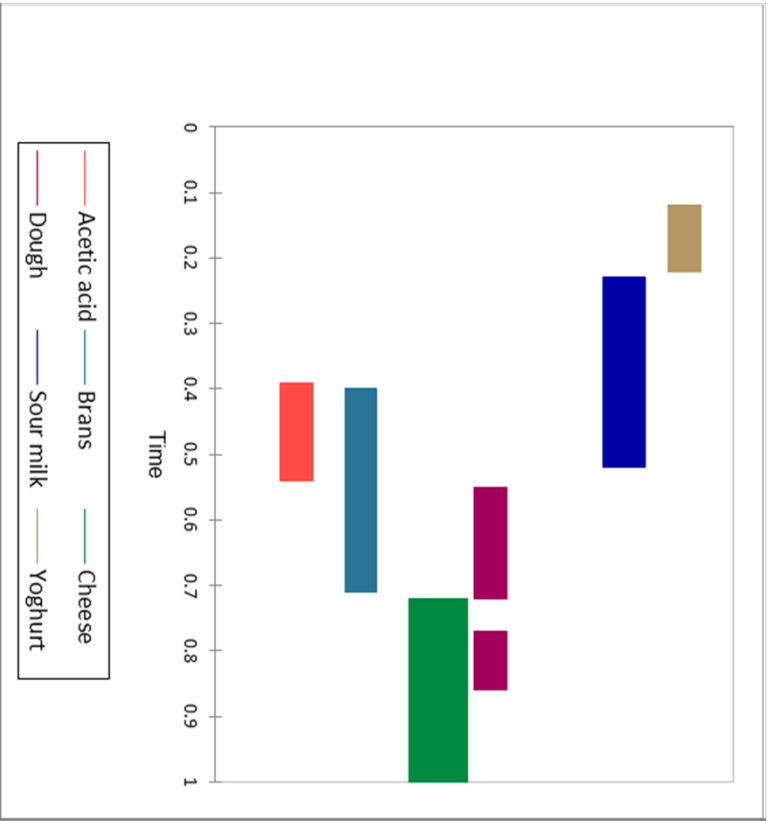
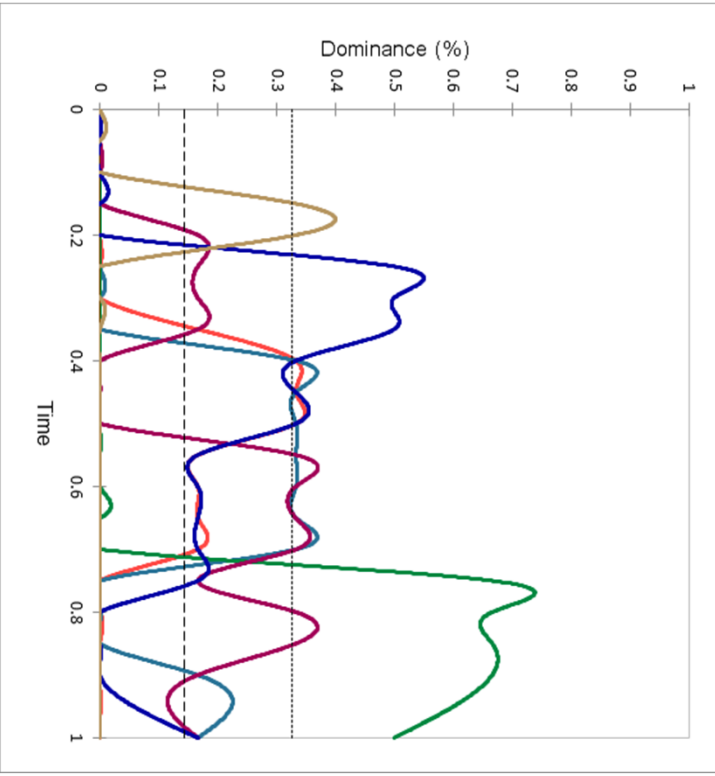
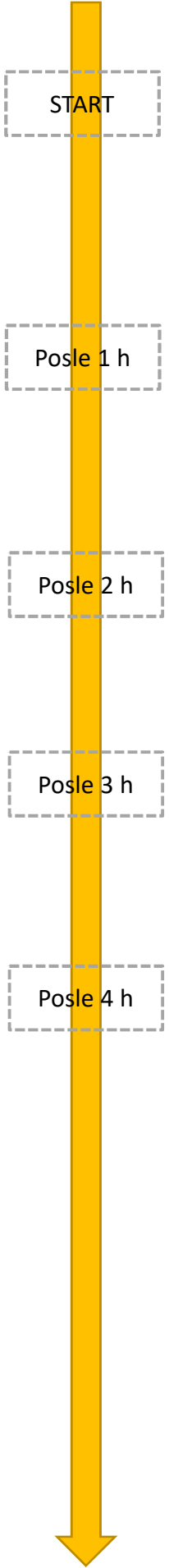
REZULTATI I ZAPAZANJA



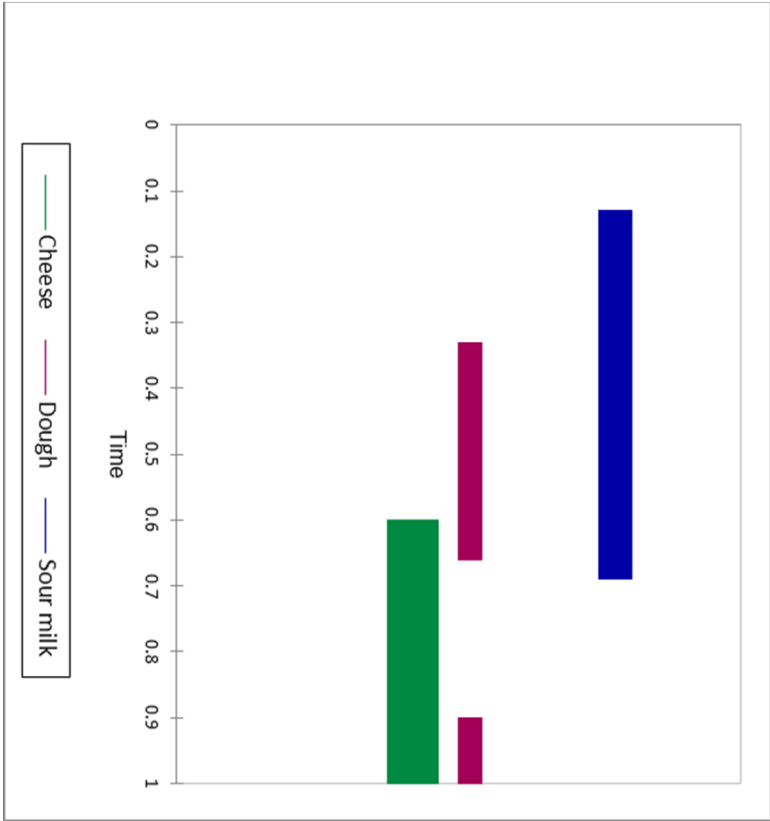
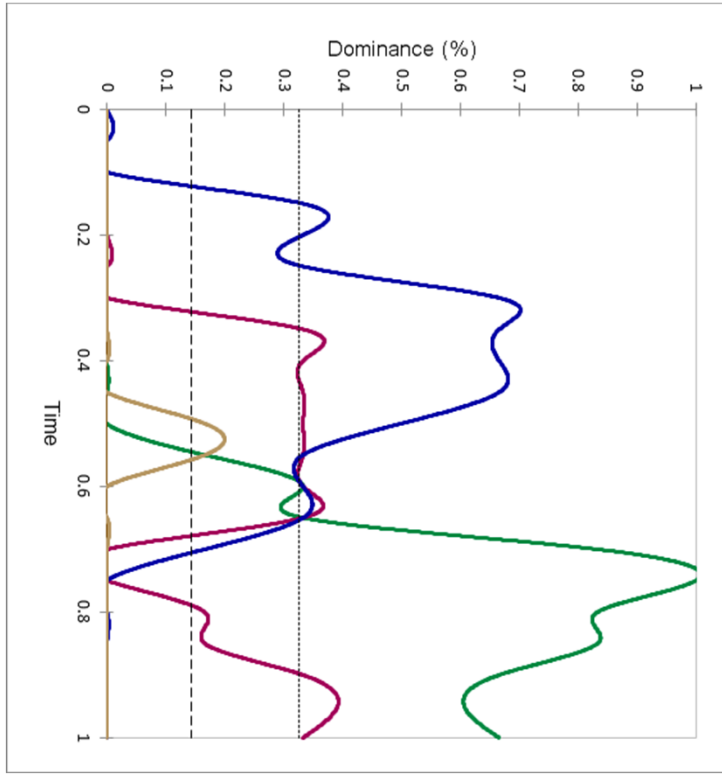
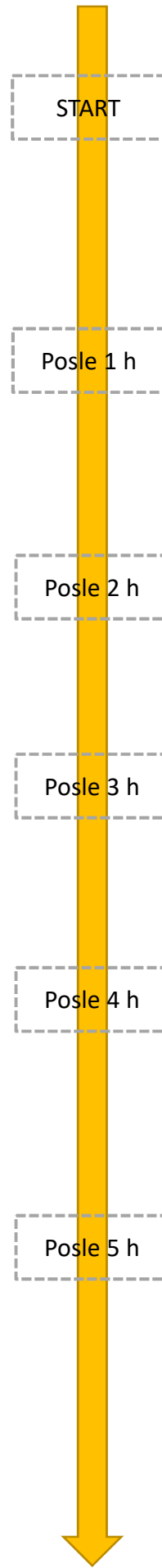
REZULTATI I ZAPAZANJA



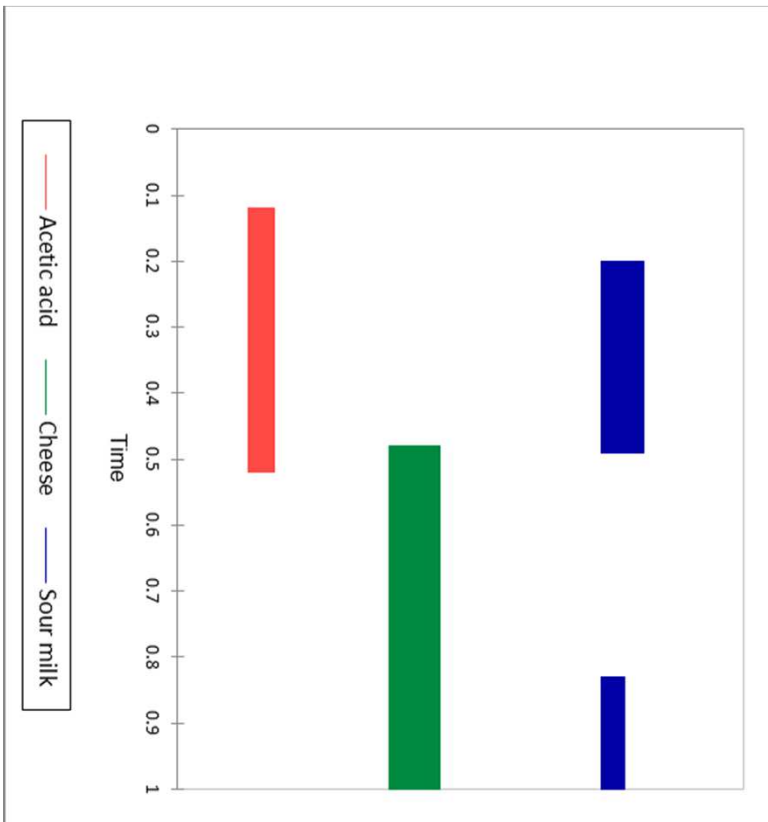
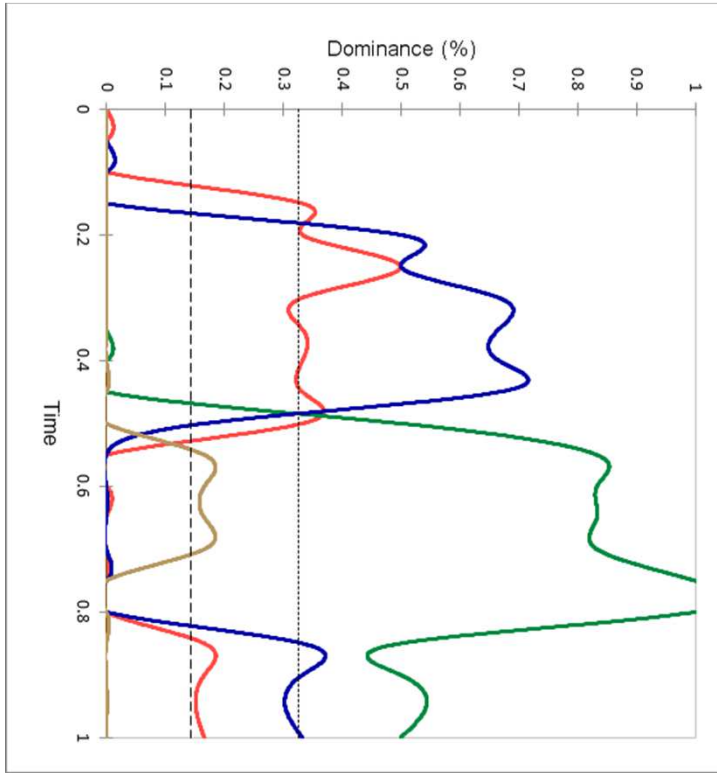
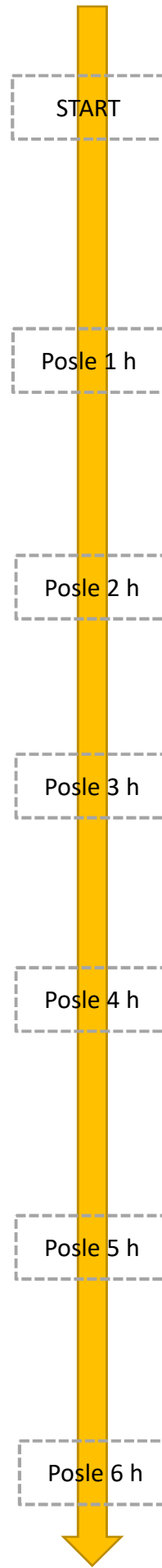
REZULTATI I ZAPAZANJA



REZULTATI I ZAPAZANJA



REZULTATI I ZAPAZANJA



ZAKLJUCI

- Primenjena metoda omogućava karakterizaciju celokupnog profila mirisa složenih matriksa hrane u kratkom vremenu. Sastoji se u ponovljenom registrovanju dominantnih senzacija opaženih tokom vremena ispitivanja
- Krive pokazuju promene u profilu mirisa tokom perioda aktivacije startera
- Na početku procesa dominiraju mirisi na brašno, mekinje i testo
- Tokom vremena, ovi mirisi nisu toliko dominantni u ukupnom profilu obzirom da ih maskiraju oštrije mirisne note poput kiselog mleka, sira, jogurta i sirćetne kiseline
- Tokom vremena profil mirisa postaje sve složeniji ukazujući na kompleksnost biohemijskih procesa koji se odvijaju u kiselom testu



Hvala na pažnji!