

FTB 53 (4) 436-445.

(FTB-3980)

Primjena D-optimalnog dizajna za poboljšanje fizikalnih i senzorskih svojstava pljeskavica sa smanjenim udjelom masnoća, izrađenih od goveđeg mesa uz dodatak inulina, β -glukana i biljnih ulja

Sažetak

U ovom je radu pomoću D-optimalnog dizajna određen optimalan omjer inulina, β -glukana i krušnih mrvica u smjesi za pljeskavice kojoj je prethodno dodana mješavina repičinog i maslinovog ulja. Osim toga, ispitan je pojedinačan i zbirni učinak sastojaka na kalo kuhanja, teksturu, boju i senzorska svojstva pljeskavica sa smanjenim udjelom masnoća. Rezultati pokazuju da se povećanjem udjela inulina povećao kalo kuhanja, smanjilo zadržavanje vlage, a dobivene su pljeskavice dobre teksture, svjetlije boje, koje se lako oblikuju te nakon pečenja postižu bolje senzorske ocjene. Interakcijom inulina i β -glukana poboljšana su svojstva pljeskavica tijekom pečenja, bez negativnog učinka na boju i senzorske osobine. Optimalna smjesa za izradu pljeskavica dobivena je dodatkom 3,1 g inulina, 2,2 g β -glukana i 2,7 g krušnih mrvica. Tekstura pljeskavica te njihova svojstva tijekom pečenja bitno su poboljšana dodatkom inulina, β -glukana i krušnih mrvica, pri čemu se senzorske ocjene nisu smanjile.

Ključne riječi: D-optimalni dizajn, inulin, β -glukan, pljeskavice od goveđeg mesa sa smanjenim udjelom masnoća, mješavina repičinog i maslinovog ulja