

FTB 53 (4) 454-462.

(FTB-4029)

Poboljšanje svojstava i mikrobiološke ispravnosti svježeg sira s dodatkom začina

Sažetak

Ovo je istraživanje bilo usmjereno na razvoj novog proizvoda, i to svježeg sira sa začinima, prihvatljivih senzorskih svojstava, povećane biološke vrijednosti i produljene trajnosti. Proizvedeno je trideset vrsta sireva s dodatkom svježeg i sušenog peršina, kopra, paprike, češnjaka i ružmarina. Procijenjeni su sljedeći parametri: svojstva fenolnih spojeva, antioksidacijski kapacitet i antibakterijsko djelovanje samih začina te sireva s dodanim začinima. Sirevi sa svježom paprikom, te svježim i suhim začinima imali su izvrsna senzorska svojstva, a najbolji su rezultati dobiveni dodatkom svježije slatke crvene paprike. Suhi ružmarin imao je najveći antioksidacijski i antibakterijski učinak zbog velikih udjela kavene i ružmarinske kiseline, kao i flavona te fenolnih diterpena. Ispitivanjem *in vitro* i *in situ* utvrđeno je da biljni ekstrakti učinkovito smanjuju broj patogenih bakterija, poput *Salmonella typhimurium*, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus* i *Listeria monocytogenes*, te da mogu poslužiti kao prirodni konzervansi i antioksidansi.

Ključne riječi: svježa paprika, začini, sirevi, bakterijsko kvarenje hrane, fenoli, antioksidacijski učinak