

Dunja u prahu povećava antioksidacijsko djelovanje i preživljavanje probiotika u jogurtu

SAŽETAK

Pozadina istraživanja. Posljednjih je godina povećan interes za novim tipom jogurta s dodacima od voća radi poboljšanja funkcionalnosti proizvoda. Svrha je ovog rada bila proizvesti funkcionalni proizvod dodatkom dunje, koja je bogata vlaknima, vitaminima i mineralnim tvarima te ima antioksidacijski učinak, u jogurt.

Ekperimentalni pristup. Ispitan je utjecaj dodatka dunje u prahu (0 % (kontrola), 0,5; 1,0 i 1,5 %) na antioksidacijski i proteolitički učinak te rast kultura probiotičkog jogurta tijekom 28 dana.

Rezultati i zaključci. Broj živih bakterija jogurta i *Bifidobacterium lactis* BB-12® bio je iznad 8 log CFU/g. Veći rast bakterija postignut je u jogurtu obogaćenom s 1,5 % dunje u prahu u odnosu na ostale uzorke nakon 14 dana. Probiotički jogurt s dodatkom 1,5 % dunje u prahu imao je najveći proteolitički učinak tijekom posljednja dva tjedna skladištenja, dok je najveći ukupni udjel fenola i najveća sposobnost uklanjanja DPPH radikala dobiveni u istom uzorku tijekom cijelog razdoblja skladištenja.

Novina i znanstveni doprinos. Dunja u prahu pridonosi zdravlju probavnog sustava zahvaljujući visokom udjelu vlakana, dok je istovremeno bogata vitaminima i mineralnim tvarima te ima antioksidacijski učinak. Ova svojstva naglašavaju važnost korištenja dunje u prahu u proizvodnji jogurta. Dobiveni novi proizvod može pružiti potrošačima ukusnu alternativu i istovremeno povećati unos sastojaka koji povoljno utječu na zdravlje. Osim toga, takvi proizvodi nude bolju nutritivnu vrijednost od tradicionalnog jogurta i pružaju potrošačima zdraviju opciju. Stoga se proizvodnja jogurta s dunjom u prahu može smatrati bitnom inovacijom u području prehrane i praksom koja doprinosi podizanju svijesti o zdravlju.

Ključne riječi: antioksidansi iz dunje; *Bifidobacterium lactis* BB-12®; dunja u prahu; jogurt