

Ultrazvuk i termosonikacija kao obećavajuće tehnologije za obradu biljnih napitaka

SAŽETAK

Biljni napitci su ekstrakti žitarica, pseudožitarica, sjemenki i mahunarki topljivi u vodi koji izgledom podsjećaju na mlijeko. Međutim, ovi proizvodi se bitno razlikuju od običnog tekućg mlijeka, i to u nutritivnom sastavu, senzorskim svojstavima i stabilnosti tijekom skladištenja. Sve veći broj potrošača odlučuje se za ove napitke zbog intolerancije na laktozu, alergije na mliječne proteine ili načina života. U tom pogledu, istražene su različite nove tehnologije za rješavanje problema kao što su rok trajanja, nutritivna stabilnost i stabilnost emulzije kao i senzorska prihvatljivost, bez tretiranja pri visokim temperaturama budući da toplinska obrada smanjuje udjel određenih bioaktivnih spojeva. Tehnologija ultrazvuka, sama ili u kombinaciji s temperaturom (termosonikacija), mogla bi biti vrijedan alat za poboljšanje svojstava biljnih napitaka. Stoga ovaj pregledni rad pruža detaljnu analizu učinaka ultrazvuka i termosonikacije na fizikalna, bioaktivna, mikrobiološka i senzorska svojstva napitaka od badema, soje, kokosa, lješnjaka i kikirikija, među ostalima.

Keywords: biljni napitci; ultrazvučne tehnologije; fizikalno-kemijska svojstva