

FTB 50 (4) 461-466.

(FTB-2971)

Percepcija teksture namirnica u ovisnosti o sadržaju ulja, te debljini lipidnog sloja na površini usne šupljine

Sažetak

Sadržaj lipida u hrani snažno utječe na percepciju teksture namirnica. Lipidi u kontaktu s jezikom i nepcem u najvećoj su mjeri odgovorni za senzorska svojstva hrane. Svrha je ovoga rada bila istražiti utjecaj udjela ulja u hrani na debljinu lipidnog sloja na površini usne šupljine, kao i na percepciju teksture namirnica. Za mjerenje debljine lipidnog sloja na površini usne šupljine upotrijebljena je fluorescentna proba. Uočili smo da je debljina lipidnog sloja na površini usne šupljine proporcionalna udjelu ulja u disperzijama ulja i vode. Dokazana je izrazita korelacija između debljine lipidnog sloja na površini usne šupljine i njegove percepcije u ustima. Direktno mjerenje debljine lipidnog sloja na površini usne šupljine pridonosi razumijevanju promjene sastojaka hrane u ustima i njihovog utjecaja na percepciju teksture namirnice.

Ključne riječi: percepcija masti, debljina lipidnog sloja, percepcija teksture namirnica, fluorescentna metoda, slina