

FTB 51 (2) 266-277.

(FTB-3023)

## Uporaba kisele sirutke u proizvodnji napitaka od naranče

### Sažetak

Svrha je ovoga rada bila usporediti kvalitetu napitaka od naranče s onom napitaka od naranče i sirutke tijekom 12 mjeseci skladištenja. Napici su sadržavali 12 % ekstrakta, od čega je polovina bila koncentrat naranče. Za proizvodnju napitaka sa sirutkom dodano je 50 % sirutke od ukupne količine dodane vode. Napici od naranče sa sirutkom imali su veći udjel proteina, pepela, glukoze, laktoze i vitamina B<sub>2</sub>, no manji udjel saharoze, fruktoze i vitamina C, te manju sposobnost uklanjanja DPPH radikala od napitaka napravljenih samo s narančom. Nisu pronađene bitne razlike u udjelu polifenola ili sposobnosti uklanjanja ABTS kationa između ta dva tipa napitaka. Parametri boje mjereni prema CIE sustavu uvelike su se razlikovali, iako je prema senzorskoj procjeni prihvatljivost boje napitaka bila gotovo ista. Sveukupna ocjena senzorske kakvoće napitaka od naranče sa sirutkom bila je 2-10 % lošija od napitaka napravljenih samo s narančom. Intenzitet okusa naranče, te slatke i osvježavajuće arome napitaka od naranče bili su veći u tim napicima nego u onima od naranče i sirutke, u kojima su prevladavali kiseli okus i aroma sirutke. Tijekom skladištenja znatno su se smanjili udjeli saharoze i laktoze, antioksidativna aktivnost, senzorska kakvoća, intenzitet arome naranče, te kiseli i osvježavajući okus napitaka sa sirutkom, dok su se povećali udjeli glukoze i fruktoze.

*Ključne riječi:* naranča, sirutka, napici, antioksidansi, vitamini, senzorska analiza