

FTB 51 (3) 434-440.

(FTB-3161)

Proizvodnja kruha s dodatkom sjemenki komorača

Sažetak

Sjemenke komorača izvor su mnogih hranjivih tvari, poput šećera, mineralnih tvari, esencijalnih masnih kiselina, vitamina, proteina i vlakana. Također su bogate esencijalnim uljima i flavonoidima. Slatkaste sjemenke komorača vrlo su popularna namirnica i često se koriste u kulinarstvu i za ublažavanje zdravstvenih tegoba. Stoga bi potrošači trebali bolje prihvatiti kruh s dodatkom praha sjemenki komorača od bijeloga kruha ili onog s drugim dodacima. U radu su ispitana fizikalna, senzorska i antioksidacijska svojstva te trajnost uzoraka kruha pripremljenih od bijeloga brašna s dodatkom 3, 5, 7, 10 ili 15 % praha sjemenki komorača. Dodatkom komorača povećali su se vlažnost i čvrstoća mrvica te antioksidacijska aktivnost uzoraka (tj. udjel ukupnih fenola, FRAP-vrijednost i sposobnost uklanjanja DPPH radikala), a maksimalne su vrijednosti postignute dodatkom 7 % praha. Kruh sa 5-7 % praha sjemenki komorača bio je najbolje prihvaćen među potrošačima.

Ključne riječi: sjemenke komorača, ocjena senzorskih svojstava, vlažnost i čvrstoća mrvica, retrogradacija škroba, antioksidansi