

FTB 53 (3) 315-323.

(FTB-3851)

Utjecaj dodatka brašna od zelene banane na fizikalna, kemijska i senzorska svojstva sladoleda

Sažetak

U ovom je radu ispitan utjecaj dodatka različitih masenih udjela (1 i 2 %) brašna od banane na fizikalna (povećanje volumena smjese i viskoznost), kemijska (boja; udjel suhe tvari, masti i pepela; kiselost, pH-vrijednost, te sposobnost zadržavanja vode i ulja) i senzorska svojstva sladoleda, te udjel mineralnih tvari (Ca, K, Na, P, S, Mg, Fe, Mn, Zn i Ni). Utvrđeno je da banana sadržava 66,8 g ukupnih vlakana u 100 g, od čega 58,6 g netopljivih, a 8,1 g topljivih vlakana. Iz dobivenih se rezultata može zaključiti da je banana bogat izvor prehrambenih vlakana. Dodatak brašna od pulpe i kore zelene banane bitno je utjecao ($p < 0,05$) na kemijski sastav sladoleda. Udjel sumpora se povećao, a kalcija smanjio, ovisno o količini dodanog brašna od banane. Uzorak je sladoleda s dodatkom 2 % brašna od pulpe zelene banane dobio najbolje senzorske ocjene.

Ključne riječi: prehrambena vlakna, zelena banana, sladoled