

FTB 54 (2) 180-188.

(FTB-4336)

Kakvoća kruha obogaćenog zrnima žitarica fermentiranim s pomoću gljive *Antrodia salmonea*

Sažetak

Tijekom pripreme kruha od pšeničnog brašna dio je brašna (7 %) zamijenjen zrnima heljde, zobu, pšenice i klicama riže, fermentiranim na čvrstoj podlozi s pomoću gljive *Antrodia salmonea*, ili micelijem gljive. Pritom nisu zamijećene razlike u kemijskom sastavu, teksturi i udjelu nehlapljivih sastojaka arome uzoraka kruha. No, kruh s dodacima vizualno se razlikovao od bijelog kruha. Uzorci kruha obogaćenog fermentiranim žitaricama imali su slična toplinska svojstva, koja su se razlikovala od onih bijelog kruha ili kruha s micelijem gljiva. Kruh s fermentiranim žitaricama sadržavao je 0,92-1,96 µg adenozina; 24,53-30,12 µg ergosterola; 2,16-3,18 µg ergotioneina i 2,20-2,45 µg γ -aminomaslačne kiseline u gramu suhe tvari. Kruh s micelijem gljiva sadržavao je uz navedene spojeve i 0,43 µg lovastatina u gramu suhe tvari. Bijeli kruh i kruh obogaćen fermentiranim žitaricama dobili su slične senzorne ocjene. Zaključeno je da se fermentirana zrna žitarica mogu dodati kruhu radi dobivanja proizvoda dodane vrijednosti.

Ključne riječi: *Antrodia salmonea*, micelij, fermentirana zrna žitarica, kruh, boja, senzorska procjena