

Pregled mogućih načina iskorištenja sirutke i mlaćenice u proizvodnji funkcionalnih napitaka

SAŽETAK

Sirutka i mlaćenica su najzastupljeniji nusproizvodi mljekarske industrije, a odlikuju se izvrsnim hranjivim svojstvima. Mlaćenica sadržava jedinstveni sastojak, a to je membrana masne globule mlijeka (engl. milk fat globule membrane - MFGM), koja sadržava biološki aktivne spojeve s pozitivnim zdravstvenim učincima, poput antitumorskog djelovanja ili sposobnosti snižavanja koncentracije kolesterola. Sirutka sadržava proteine sirutke koji su značajan izvor bioaktivnih peptida s pozitivnim učincima na krvožilni, gastrointestinalni, imunološki i živčani sustav čovjeka. Unatoč tomu, ni sirutka ni mlaćenica nisu dovoljno iskorištene u proizvodnji funkcionalne hrane. Dosad su istražene brojne tehnološke mogućnosti radi povećanja proizvodnje hrane na bazi sirutke i/ili mlaćenice, pri čemu se proizvodnja napitaka, kako s ekonomskog tako i s tehnološkog aspekta, pokazala najprihvatljivijom. Stoga je svrha ovoga rada bila pružiti pregled dosadašnjih spoznaja o mogućnostima proizvodnje napitaka od sirutke i/ili mlaćenice.

Ključne riječi: sirutka, mlaćenica, napitak, bioaktivni peptidi, membrana masne globule mlijeka (MFGM)