

## Ispitivanje tehnoloških i senzornih svojstava mafina pripremljenih s chia sjemenkama i liofiliziranim prahom breskve

### SAŽETAK

*Pozadina istraživanja.* Interes potrošača za hranom s dodatnom hranjivom vrijednošću sve je veći. U ovom je radu prikazana mogućnost pripreme mafina prema novoj recepturi, s chia sjemenkama i liofiliziranim prahom breskve, čime bi se smanjile društvene posljedice nezdravih prehrambenih navika i time povezane intolerancije na hranu.

*Eksperimentalni pristup.* Razvijene su dvije nove recepture pomoću kojih se izbjegava upotreba jaja i korigiraju količina i tip brašna. Novi su proizvodi procijenjeni pomoću sljedećih parametara: fizikalna svojstva, tekstura, aktivitet vode, broj stanica mikroorganizama, antioksidacijski potencijal i senzorna svojstva.

*Rezultati i zaključci.* Rezultati pokazuju da su relativna masa tijesta i njegove fizikalne značajke (gustoća, volumen i visina) obrnuto proporcionalni u svim uzorcima mafina. U usporedbi s kontrolnim uzorkom, u uzorcima pripremljenim prema modificiranoj recepturi smanjio se gubitak pri pečenju, povećao ukupni udjel fenola i povećao udjel vlakana a time i poboljšala hranjiva vrijednost mafina. Dodatkom chia sjemenki i praha breskve poboljšala su se njihova senzorna svojstva. Promjene izvorne recepture bitno su utjecale na boju mafina, koji su bili tamniji i manje žuti od kontrolnog uzorka. Tekstura novih uzoraka bila je bliža onoj kontrolnog uzorka.

*Novina i znanstveni doprinos.* Razvoj nove recepture koja neće umanjiti kakvoću proizvoda je bitan u tehnologiji hrane. Nova receptura treba zadovoljiti očekivanja modernih potrošača. Svrha je ovoga rada bila prikazati novi proizvod s poboljšanim funkcionalnim značajkama.

**Ključne riječi:** kolač; zdravi nadomjestak; voćni sastojak; *Prunus* spp.; pekarski proizvodi; tehnološki čimbenici; senzorsko ispitivanje