

Využitie zeleniny pri výrobe pekárenských výrobkov

Martina Tobiašová, Zlatica Kohajdová, Jolana Karovičová, Michaela Jurasová

Ústav biotechnológie a potravinárstva, Oddelenie potravinárskej technológie,
Fakulta chemickej a potravinárskej technológie, STU Radlinského 9, 812 37 Bratislava
tobiasova.martina@gmail.com

Cieľom práce bolo pripraviť krekerky so zvýšeným obsahom zeleninovej vlákniny. Vláknina zohráva dôležitú úlohu pre ľudské zdravie. Vzhľadom na priaznivý klinický účinok vlákniny, je dôležité zbierať o nej údaje a jej profil v rôznych potravinách [1]. Prínosy vlákniny pre zdravie, viedli k zvýšenej spotrebe produktov bohatých na vlákninu [2]. Pojmom vláknina sa označujú polysacharidy, oligosacharidy a ich hydrofilné deriváty. Chemicky definovaná vláknina zahŕňa skupinu heterogénnych zlúčenín ako je celulóza, hemicelulóza, lignín, pektín a gummy získané z rias a produkované baktériami [3].

V práci sa použila komerčne dostupná zemiaková vláknina a laboratórne pripravená vláknina z mrkvy (*Daucus carota*) a z kapusty (*Brassica oleracea*). Vláknina sa použila ako náhrada múky v koncentráciách 5 %, 10 % a 15 %. V krekeroch sa stanovovali vlastnosti: pórovitosť, objemový index, merný objem a špecifická hmotnosť. Pri senzorickej analýze týchto krekerov sa ukázalo, že prídavok aj 15 % vlákniny bol prijateľný a to hlavne u krekerov s prídavkom kapustovej vlákniny. Krekerky so zemiakovou vlákninou mali neutrálnu chuť vo všetkých koncentráciách a prídavok mrkvovej vlákniny je vhodný len v koncentrácii 5 %, pretože dodáva krekerom nasladlú príchuť.

PodĎakovanie: táto práca vznikla v rámci riešenia grantu VEGA č. 1/0570/08.

[1] Rehman, *Food Chem.*, **2003**, 80, 237-240.

[2] Chantaro, *Food Sci. Tech.*, **2008**, 41, 1987-1994.

[3] Soukoulis, *Food Chem.*, 2009, 115, 665-671.