



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ  
UNIVERSITY OF NOVI SAD

ВРХУНСКИ РЕЗУЛТАТИ 2018.

## НАУЧНИ ИНСТИТУТ ЗА ПРЕХРАМБЕНЕ ТЕХНОЛОГИЈЕ

---

Поступак за производњу сланог кекса од спелта пшенице са смањеним садржајем масноће

Регистровани патент (56413 В1)

др Оливера Шимурина, др Бојана Филипчев, др Марија Бодрожа-Соларов

---

Поступак за производњу сланог кекса од спелта пшенице са смањеним садржајем масти од 31,4% у односу на стандардни спелтин слани кекс састоји се од измењене рецептуре која укључује природну сировину која доприноси смањењу садржаја масти, а да се при томе мастификација производа значајно не мења. Овим поступком се не умањује укупни квалитет сланог кекса од спелта пшенице са смањеним садржајем масти, посебно не утиче на промену укуса, ароме и текстуре у односу на стандардни спелтин слани кекс, оцењен од стране експертског панела.

