



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ  
UNIVERSITY OF NOVI SAD

ВРХУНСКИ РЕЗУЛТАТИ 2023.

## НАУЧНИ ИНСТИТУТ ЗА ПРЕХРАМБЕНЕ ТЕХНОЛОГИЈЕ У НОВОМ САДУ

### Sour cherry pomace valorization as a bakery fruit filling: Chemical composition, bioactivity, quality and sensory properties

Објављен рад у часопису M21a

Теслић, Н., Којић, Ј., Ђермановић, Б., Шарић, Љ., Маравић, Н., Песторић, М.,  
Шарић, Б.

Пуњење за пекарске производе на бази остатака након цеђења сока од вишања (СЦПФ) и комерцијално пуњење од вишања (ЦСЦФ) произведени у полуиндустријском постројењу тестирани су и упоређени у погледу безбедности, хемијског састава, биоактивности, квалитета, сензорних својстава и термичке стабилности. Оба узорка су била безбедна за људску употребу, термички стабилна и без појаве синерезиса. СЦПФ је имао значајно већу концентрацију влакана (3,79 г/100 г) због већег удела покожице и сматра се „извором влакана“. Већа фракција покожице у СЦПФ-у је такође резултирала већом количином минерала (Fe — 3,83 мг/кг пуњења) у поређењу са ЦСЦФ (Fe — 2,87 мг/кг пуњења). Концентрација антоцијанина је била нижа у СЦПФ-у (7,58 mg CGE/100 g пуњења), што сугерише да је значајна количина антоцијанина уклоњена са покожице СЦ током екстракције сока. Међутим, недостајале су статистичке разлике у антиоксидативној активности између два пуњења. ЦСЦФ је био мазивији, не тако чврст и мање лепљив, са нижим вредностима модула еластичности и вискозности него СЦПФ. Међутим, оба пуњења су показала прихватљиво реолошко и текстурно понашање за воћна пуњења. Према потрошачком тесту пецива, 28 учесника је дало предност сваком пециву; према томе, није било преференције према било ком од тестираних узорака. СЦП би се могао користити као сировина за индустрију пекарских воћних пуњења, што доводи до валоризације нуспроизвода прехранбене индустрије.

