

Adicioni efekat urme *Phoenix canariensis* i različitih nusproizvoda hrane na fizičko-hemijska i senzorna svojstva žele bombona

Mohamed Turki^{1*}, Ahmed Snoussi¹, Nabiha Bouzouita¹, Giuseppe Zeppa²

1- Viša škola za industriju hrane Tunisa, Laboratorija za inovacije i valorizaciju održive prehrambene industrije, 58 Av. Alain Savary, 1003 Tunis El Khadra, Tunis

2- Univerzitet u Torinu, Departman za poljoprivredu, šumarstvo i prehrambene nauke (DISAFA), Largo Paolo Braccini 2, 10095 Grugliasco (TO), Italija

SAŽETAK

Žele bombone su cenjena hrana među potrošačima, posebno decom. Njihovo obogaćivanje funkcionalnim sastojcima može pokazati interesantan uticaj na ljudsko zdravlje. Cilj ovog istraživanja je bio definisanje strukturnih i hemijskih karakteristika, posebno količine polifenola, bombona od jabuke pripremljenih sa različitim procentima (2, 4, i 6%) praha nusproizvoda grožđa (Muskat, Šardone, Barbera i Crni pino), kakao ljuške (CBS), srebrnaste folije ljuške kafe i urme sa Kanarskih ostrva, i evaluacija celokupne prihvatljivosti ovih proizvoda od strane potrošača. Obogaćivanje je ostvareno zamenom odgovarajućih procenata pirea od jabuke prahom otpadaka. Žele bombone sa otpacima urme sa Kanarskih ostrva i Black pinot su pokazale najviše količine polifenolnih jedinjenja (6.18 i 4.54 mg GAE/g DW, redom) i najviše antioksidativne kapacitete (24.04 i 26.54 $\mu\text{mol TE/g DW}$), dok su bombone sa srebrnastom folijom ljuške kafe imale najniže vrednosti. Generalno, korišćenje praha otpadaka pri proizvodnji bombona povećava tvrdoću, sadržaj polifenola i vlakana, kao i antioksidativni kapacitet. Senzorna analiza je pokazala da bombone sa prahom srebrnaste folije ljuške kafe sa 6% zamene imaju najmanju dopadljivost. Međutim, nisu zabeležene značajne razlike između kontrole i bombona sa 2 i 4% zamene za sve otpatke.

*Ključne reči: nusproizvod, valorizacija, polifenol, antioksidativni kapacitet, bombona, *Phoenix canariensis* urme*