

FTB 46 (4) 434-441.

(ms 1913)

## **Utjecaj dodatka borovnica na fizikalno-kemijska i senzorska svojstva jogurta**

### **Sažetak**

U radu je istražen utjecaj dodatka borovnica i šećera na fizikalno-kemijska i senzorska svojstva jogurta nakon 1, 10 i 20 dana skladištenja u hladnjaku. Ispitana je pH-vrijednost, udio ukupne čvrste tvari, proteina, masti i pepela, viskoznost, sinereza, Hunter *L*, *a* i *b* vrijednosti, okus, tekstura, izgled i boja uzoraka. Maseni udjeli borovnica i šećera te vrijeme skladištenja bitno su utjecali na fizikalno-kemijska i senzorska svojstva jogurta. Dodatak borovnica povećao je sinerezu i smanjio pH-vrijednost, udio masti, proteina i pepela, te viskoznost i bjelinu jogurta. Dodatak šećera poboljšao je samo okus jogurta. Kušači su prema okusu, teksturi, izgledu i boji najbolje ocijenili uzorke jogurta s 25 % borovnica i 4 % šećera.

*Ključne riječi:* borovnice, šećer, jogurt, sinereza, vrijeme skladištenja