

Svojstva marmelade od šipka

Sažetak

Šipak (divlja ruža) je biljka iz porodice Rosaceae, čiji plodovi dozrijevaju ljeti. Svrha je ovoga rada bila prikazati fizikalna, kemijska, reološka, senzorna i antioksidativna svojstva marmelade od šipka. Šipak uzgojen u Turskoj prerađen je u pulpu, nakon čega je marmelada proizvedena evaporacijom pod vakuum ili klasičnim postupkom. Marmelade proizvedene u tvornici ovim dvama postupcima uspoređene su s komercijalnim marmeladama. Marmelade su imale izraženu antioksidativnu aktivnost i ukupni udjel fenola. Indeks konzistencije uzorka marmelade bio je između 64,2 i $321 \text{ Pa}\cdot\text{s}^n$. Izmjereni su parametri boje L , a i b te su izračunate korelacije između mjerenih parametara.

Ključne riječi: šipak, marmelada, senzorna svojstva, kemijska svojstva, reološka svojstva, antioksidativna svojstva