

FTB 53 (1) 48-56.

(FTB-3663)

**Kemijska, fizikalno-kemijska, nutritivna, mikrobiološka, senzorska i rehidracijska svojstva djelomično prerađenog sušenog graha (*Phaseolus vulgaris*)**

**Sažetak**

U ovom su radu ispitana kemijska, fizikalno-kemijska, nutritivna mikrobiološka, senzorska i rehidracijska svojstva djelomično prerađenog graha, dobivenog sušenjem prokuhanih zrna na 25 °C. Kemijski je sastav bio karakterističan za tu vrstu proizvoda od graha, a aktivitet vode bio je 0,639; te parametri boje  $L^*=98,55$ ;  $a^*=-0,28$  i  $b^*=-1,25$ . Utvrđeno je da je prerađeni sušeni grah sadržavao 75 % esencijalnih aminokiselina u količinama jednakim ili većim od referentnih vrijednosti za odrasle osobe, a biološka je vrijednost proteina iznosila 95 %. Rehidrirani je grah sadržavao manje od 10 CFU/g aerobnih mezofilnih i ukupnih koliformnih bakterija, te plijesni i kvasaca. Ocjena boje proizvoda bila je 7,22, okusa 7,68, teksture 7,24 i ukupne prihvatljivosti proizvoda 7,34 na skali od 1 do 9. Logaritamski je model dobro opisivao eksperimentalne rezultate sušenja kuhanog graha, a Pilosofov model one dobivene rehidracijom sušenog graha (oba  $R^2 > 0,99$ ). Usporedbom kemijskih, fizikalno-kemijskih, nutritivnih, mikrobioloških, senzorskih i rehidracijskih svojstava zaključeno je da je sušenje na 25 °C optimalno za proizvodnju djelomično prerađenog sušenog graha.

*Ključne riječi:* djelomično prerađeni sušeni grah, biološka vrijednost proteina, senzorska svojstva, rehidracija