

## **Utjecaj veličine čestica praha zobenih vlakana na fizikalna svojstva peciva izrađenih od pšeničnog brašna**

### **Sažetak**

U današnje je doba sve veća potražnja za funkcionalnom hranom, pa je svrha ovoga rada bila razviti nove pekarske proizvode s velikim udjelom zobenih vlakana u prahu. U smjesu je umjesto 4, 8, 12 ili 20 % pšeničnog brašna dodan zobeni prah veličine čestica od 75 i 150  $\mu\text{m}$ . Ispitana su fizikalna svojstva sirovog tijesta i pečenih peciva. Rezultati pokazuju da je tijesto s dodatkom zobenog praha bilo elastičnije od kontrolne skupine. Tijesto s česticama praha veličine 75  $\mu\text{m}$  imalo je vrijednosti modula čuvanja najsličnije onima kontrolne skupine. Dodatak finijeg praha zobenih vlakana nije bitno utjecao na boju peciva. S povećanjem udjela zobenog praha povećala se tvrdoća peciva, i to osobito nakon dodatka finijeg praha. Reološka svojstva i parametri boje peciva s dodatkom finijeg zobenog praha bili su najsličniji kontrolnom uzorku.

*Ključne riječi:* prehrambena vlakna, zobra vlnakna, kruh, veličina čestica