

Tehnike minimalne obrade za proizvodnju i čuvanje hrane prilagođene individualnim potrebama

SAŽETAK

Hrana prilagođena individualnim potrebama, poznata i kao hrana s prilagođenim svojstvima, je posebno pripremljena hrana jedinstvenog sastava, dobivena različitim metodama koje se zasnivaju na dobro poznatim mehanizmima djelovanja biološki aktivnih sastojaka. Razvoj takve hrane obuhvaća procjenu pojedinih sastojaka, uključujući biološki aktivnih spojeva izoliranih iz otpada nastalog u proizvodnji, poput eteričnih ulja. Ti su spojevi ispitani pojedinačno i u kombinaciji sa sastojcima hrane, u svrhu razvoja određenih funkcionalnih svojstava.

U fokusu ovog revijalnog prikaza je primjena tehnika minimalne obrade za proizvodnju i čuvanje hrane prilagođene jedinstvenim potrebama. Razmotreni su različiti pristupi, uključujući tradicionalne i nove tehnologije, te novi sastojci, poput biomolekula što potječu iz različitih izvora i mikroorganizama. Ti su pristupi kombinirani na principu tehnologije preprekama, za uspješno postizanje sinergijskog učinka koji poboljšava sigurnost i produljuje vrijeme skladištenja hrane, dok istovremeno zadržava njezina funkcionalna svojstva.

Ključne riječi: hrana prilagođena jedinstvenim potrebama; biološko konzerviranje; nove tehnologije; tehnike minimalne obrade hrane