

Varijacije nutritivne kakvoće nusproizvoda prerade devet kultivara organski uzgojenih jabuka

SAŽETAK

Pozadina istraživanja. U posljednje vrijeme potrošači su sve više zainteresirani za proizvode visoke nutritivne vrijednosti koji povoljno utječu na zdravlje, kao što su funkcionalne namirnice proizvedene korištenjem ekološki prihvatljivih procesa u sklopu cirkularne ekonomije. Stoga je proveden velik broj istraživanja o vrednovanju otpada nastalog tijekom obrade hrane, osobito voća i povrća, koji se često naziva nusproizvodom. Ovi nusproizvodi uključuju koru, sjemenke, stabljiku ili kominu, a dokazano je da imaju vrijedna nutritivna svojstva (visok udjel polifenola, vitamina, antioksidansa, itd.).

Ekperimentalni pristup. Uzevši u obzir gore navedeno, svrha je ovog rada bila okarakterizirati nutritivnu vrijednost tri vrste nusproizvoda prerade jabuka, odnosno koru, kominu od pulpe i kominu od cijelog voća. Određeni su ukupni udjel polifenola, antioksidacijska aktivnost, udjel askorbinske kiseline (vitamina C) i udjel fenola u devet sorti jabuka iz dvije godine berbe (2020. i 2021.) tijekom 9 mjeseci skladištenja.

Rezultati i zaključci. Rezultati su pokazali da kora jabuke ima dobra nutritivna svojstva, za razliku od pulpe ili cijelog voća, koji se često uklanjaju tijekom prerade jabuka. Stoga su analizirani nusproizvodi prikladni kandidati za primjenu u prehrambenoj industriji u razvoju novih proizvoda obogaćenih bioaktivnim spojevima.

Novina i znanstveni doprinos. U ovom je radu analizirano devet sorti organski uzgojenih jabuka i određeni su nutritivni parametri. Fenolni spojevi analiziranih nusproizvoda ispitani su radi uporabe otpada od prerade jabuka.

Ključne riječi: organski uzgojene jabuke; nusproizvodi prerade jabuka; nutritivna kakvoća nusproizvoda prerade jabuka; smanjenje otpada u prehrambenoj industriji