

FTB 53 (1) 38-47.

(FTB-3633)

## **Antioksidacijski učinak, udjel mineralnih tvari i senzorska svojstva bezglutenskih keksa proizvedenih od rižinog i heljdinog brašna**

### **Sažetak**

Svijetlo heljdino brašno upotrijebljeno je pri proizvodnji bezglutenskih keksa kao zamjena za rižino brašno u udjelu od 10, 20 ili 30 %. Obogaćivanje keksa svijetlim heljdinim brašnom znatno je povećalo udjel mineralnih tvari, naročito magnezija, kalija, željeza i bakra, u usporedbi s kontrolnim uzorkom rižinog keksa ( $p < 0.05$ ). Bezglutenski keksi od rižinog i heljdinog brašna imali su puno veći udjel ukupnih fenola i rutina, veću sposobnost uklanjanja 1,1-difenil-2-pikrilhidrazil radikala (DPPH<sup>•</sup>), te antioksidacijski i redukcijski učinak od kontrolnih uzoraka ( $p < 0.05$ ). Senzorskom analizom uzoraka utvrđeno je da keks s 20 % svijetlog heljdinog brašna ima najbolja senzorska svojstva. Rezultati analize glavnih komponenata (engl. principal component analysis, PCA) pokazuju da keksi s 20 i 30 % heljdinog brašna imaju bolja antioksidacijska i senzorska svojstva od keksa s 10 % heljdinog brašna i kontrolnog uzorka keksa od rižinog brašna.

*Ključne riječi:* bezglutenski keks, mineralne tvari, antioksidacijska aktivnost, senzorska svojstva, rižino brašno, heljdino brašno