

Grickalice obogaćene proteinskim koncentratom ribe vrste *Pseudupeneus maculatus* i brašnom od kore marakuje (*Passiflora edulis*)

SAŽETAK

Pozadina istraživanja. Riba vrste *Pseudupeneus maculatus* iz porodice trlja ima veliku gospodarsku važnost za obalno područje brazilske savezne države Pernambuco, te je zastupljena na domaćem i izvoznom tržištu. Izvozi se u različitim oblicima – cijela, očišćena ili kao filet – pri čemu nastaje otpad bogat proteinima. Svrha je ovoga istraživanja bila proizvesti proteinski koncentrat iz te vrste trlje i povećati njegovu vrijednost razvojem hranjive grickalice bogate proteinima. Uz to, dodatak brašna od kore marakuje povećao je udjel prehrambenih vlakana u proizvodu.

Ekperimentalni pristup. Grickalice su formulirane od fermentiranog brašna od tapioke, kukuruzne krupice, začina, 0 ili 5 % proteinskog koncentrata trlje te 0 ili 2 % brašna od kore marakuje. Uspoređene su fizikalno-kemijske, mikrobiološke i senzorske značajke dobivenih proizvoda.

Rezultati i zaključci. Proizvodi su udovoljavali mikrobiološkim kriterijima kakvoće i sigurnosti. Grickalice obogaćene proteinskim koncentratom trlje sadržavale su veći udjel proteina u usporedbi s kontrolnim uzorkom. Nadalje, dodatak brašna od kore marakuje poboljšao je teksturu i prihvatljivost proizvoda.

Novina i znanstveni doprinos. Znanstveni doprinos ovog istraživanja ogleda se u unapređenju grickalica uporabom nusproizvoda prerade riba i proizvodnje sokova, čime je dobiven proizvod veće nutritivne kakvoće u pogledu udjela proteina i vlakana. Osim toga, uporaba poljoprivrednog otpada pridonosi većoj održivosti proizvodnje.

Ključne riječi: dodana vrijednost; nusproizvodi prerade ribe; obogaćivanje proteinima; obogaćivanje vlaknima; gotova hrana; održivost