

## Ispitivanje potencijala korištenja sluzi chia sjemenki kao dodatka za smanjenje soli u tradicionalnom balkanskom proizvodu od mljevenog mesa – ćevapu

### SAŽETAK

*Pozadina istraživanja.* Prehrambena industrija stalno traga za načinima smanjenja udjela natrija u mesnim proizvodima, budući da se u svijetu bilježi porast rizika od različitih bolesti zbog povećanog unosa natrijevih soli putem prerađene hrane, uključujući proizvode od mljevenog mesa.

*Ekperimentalni pristup.* Svrha je ovog istraživanja bila utvrditi mogućnost primjene sluzi chia sjemenki u različitim masenim udjelima (2 i 4 %) u tradicionalnom proizvodu sa smanjenim masenim udjelom soli (za 15 i 30 %), te procijeniti njezin utjecaj na tehnološka svojstva, boju, teksturu i senzorska svojstva ćevapa. Zbog svojstava vezivanja vode i geliranja, sluz chia sjemenki može imati sličan funkcionalni učinak kao sol u proizvodima od mljevenog mesa, osobito u smislu zadržavanja vode i poboljšanja teksture proizvoda.

*Rezultati i zaključci.* Rezultati pokazuju da zamjena natrijevog klorida sa sluzi chia sjemenki nema bitan utjecaj na neka tehnološka svojstva, kao što su pH-vrijednost i gubitak mase pri toplinskoj obradi), ali utječe na teksturu, stvarajući općenito mekši i ljepljiviji proizvod. Obrada kojom je smanjen udjel natrijevog klorida za 15 % i dodano 2 % sluzi chia sjemenki bila je najprihvatljivija u pogledu izgleda, sočnosti i ukupne prihvatljivosti ćevapa, dok je prema rezultatima senzorske analize dodatak većih masenih udjela sluzi doveo do smanjenja ocjene okusa i percepcije slanosti.

*Novina i znanstveni doprinos.* Utvrđeno je da sluz chia sjemenki može pridonijeti smanjenju udjela soli, ali uz pažljivu reformulaciju proizvoda radi očuvanja njegovih senzorskih svojstava.

**Ključne riječi:** mesni proizvod; mljeveno meso; sluz chia sjemenki; smanjenje udjela soli