

Obsah

1. ÚVOD	7
1.1 Aplikácia nepekárskych surovín do potravín z obilnín	9
1.2 Vplyv aplikácie nepekárskych surovín na nutričnú kvalitu	10
1.2.1 Nutričné a zdravotné výhody integrácie vybraných druhov ovocia do výrobkov z obilnín	10
1.2.2 Nutričné benefity aplikácie extraktov do výrobkov z obilnín	12
1.2.2.1 Rastlinné extrakty	12
1.2.2.2 Extrakty s obsahom polysacharidov	14
1.2.2.3 Medicinálne huby a extrakty z nich	15
1.2.3 Nutričné benefity aplikácie ostatných nepekárskych surovín	19
1.3 Vplyv aplikácie nepekárskych surovín na technologickú kvalitu	21
1.3.1 Maloobjemové obilniny, pseudoobilniny, nepekárske suroviny	22
1.3.2 Technologickými postupmi spracované suroviny	24
2. CIEĽ PRÁCE	29
3. MATERIÁL A METÓDY	30
4. VÝSLEDKY A DISKUSIA	32
4.1 Technologická kvalita produktov s prídavkom nepekárskych obilnín	32
4.1.1 Prídavok ovsa	32
4.1.2 Prídavok jačmeňa	34
4.1.3 Prídavok sladu	36
4.2 Technologická kvalita produktov s prídavkom pseudoobilnín	38
4.2.1 Prídavok pohánky	38
4.2.2 Prídavok láskavca	40
4.3 Technologická kvalita produktov s prídavkom strukovín	46
4.4 Technologická kvalita produktov s prídavkom procesovaných surovín	50
4.4.1 Prídavok inulínu	50
4.4.2 Prídavok rastlinných extraktov	53
4.5 Obsah vybraných biologicky cenných látok v modelových produktoch s prídavkami extraktov z medicínálnych húb	57
4.6 Technologická kvalita produktov s prídavkom ovocných súčastí	60
4.6.1 Reologické vlastnosti cesta s prídavkom ovocných súčastí	60

4.6.2	Obsah vybraných bioaktívnych látok a antioxidačná aktivita v ovocných súčiastiach	65
4.6.3	Hodnotenie výrobkov prídavkom ovocných súčastí	66
4.6.3.1	<i>Kvalitatívne vlastnosti chleba s prídavkami lyofilizovaného ovocia</i>	66
4.6.3.2	<i>Senzorická analýza chlebov s prídavkom lyofilizovaného ovocia</i>	68
4.6.3.3	<i>Kvalitatívne hodnotenie výrobkov – muffiny</i>	70
4.6.3.4	<i>Nutričné vlastnosti muffinov s prídavkom lyofilizovaného ovocia</i>	71
4.6.3.5	<i>Senzorické hodnotenie muffinov</i>	73
5.	ZÁVERY A ODPORÚČANIA PRE ĎALŠÍ VÝSKUM	76
6.	ZOZNAM POUŽITEJ LITERATÚRY	78
7.	ABSTRACT	104