

Obrazac odobrenog stručnog projekta:

Naziv projekta Title	Utjecaj smanjenja soli na kakvoću tradicionalno proizvedenih sireva s područja Slavonije <i>The effect of salt reduction on characteristics of traditionally produced cheese from Slavonia</i>
Sažetak projekta Summary	<p>Povećan unos natrija povezuje se sa hipertenzijom i povećanim rizikom od kardiovaskularnih bolesti i moždanog udara. Prosječan dnevni unos natrija prelazi preporuke Svjetske zdravstvene organizacije, te se stoga preporučuje smanjenje udjela soli u proizvodima kako bi se prevenirale kardiovaskularne bolesti. Danas veći dio kuhinjske soli u organizam unosimo putem gotove i polugotove hrane, u koje se ubrajaju i sirevi. Cilj ovog projekta je ispitati mogućnost smanjenja udjela soli u proizvodnji kuhanog polutvrdog i podlijevanog slanog sira, kao glavnih predstavnika tradicionalnog sirarstva na području Slavonije; te utvrditi utjecaj smanjenja natrija na kakvoću i trajnost ispitivanih sireva. Smanjenje udjela natrija u sirevima će se provesti bez zamjenskih soli te uz djelomičnu zamjenu natrijevog klorida kalijevim kloridom. Uzrocima sireva će se odrediti osnovni kemijski sastav (mast, proteini, vlaga, sol), pH, titracijska kiselost, aktivitet vode (a_w), profil teksture (TPA), boja (L^*, a^*, b^*), senzorska svojstva te zdravstvena ispravnost.</p> <p><i>Increased sodium intake is associated with hypertension and increased risk of cardiovascular disease and stroke. The average daily sodium intake exceeds the recommendations of the World Health Organization, and is therefore recommended to reduce the salt content in food products to prevent cardiovascular disease. Today, most of our total salt intake comes from salt added to semi-processed and processed food products, including cheeses. The aim of this project is to examine the potential for reducing the salt content in cooked semi-hard cheese and fresh rennet cheese as the main representatives of traditional cheeses in Slavonia; and determine the effect of reducing sodium level on the quality and shelf life of tested cheeses. Reduction of the sodium content in the cheeses will be carried out without salt substitute and with partial substitution of sodium chloride by potassium chloride. The chemical composition (fat, protein, moisture, salt), pH value, titratable acidity, water activity (a_w), texture profile (TPA), colour (L^*, a^*, b^*), sensory properties and microbiological quality of cheese samples will be determined.</i></p>
Voditelj projekta Project Manager	doc. dr. sc. Mirela Lučan <i>Mirela Lučan, PhD, Assist. Prof.</i>
Suradnici na projektu Project Associates	-

<i>Izvor financiranja i vrijednost projekta</i> <i>Funding sources and amount approved</i>	Osječko-baranjska županija, 12.000,00 kn <i>Osijek-Baranja County, 12.000,00 HRK</i>
<i>Institucije partneri na projektu</i> <i>Partner Institutions</i>	-
<i>Razdoblje realizacije projekta</i> <i>Project period</i>	prosinac 2018. – prosinac 2019. <i>December 2018 – December 2019</i>
<i>Popis opreme koja će se nabaviti iz sredstava projekta</i> <i>Equipment:</i>	-

Voditelj/kordinator projekta
