

Obrazac odobrenog stručnog projekta:

<p>Naziv projekta Title</p>	<p>HR: Primjena zamjena za sol u razvoju mliječnih namaza i sireva sa smanjenim udjelom natrija</p> <p>ENGL: <i>Application of the salt substitutes in the development of low-sodium dairy spread and cheese</i></p>
<p>Sažetak projekta Summary</p>	<p>HR: Polazište za ovo istraživanje je Strateški plan za smanjenje prekomjernog unosa kuhinjske soli u RH 2015.2019. Prekomjeran unos natrija smatra se glavnim uzročnikom hipertenzije i kardiovaskularnih bolesti. Cilj ovog projekta je ispitati mogućnost smanjenja soli u proizvodnji tri odabrana mliječna proizvoda: mliječni namaz, svježi krem sir (sirni namaz) te polutvrđi sir tipa Edamer. Smanjenje natrija će se provesti smanjenjem količine dodane kuhinjske soli na 35%, odnosno 50%, djelomične zamjene s kalijevim kloridom te primjenom inovativnog sastojka s 35% manje natrija (Supisol) i tržišno dostupnih zamjena za sol s 50% manje natrijevog klorida. Za ispitivanje kakvoće i stabilnosti novonastalih proizvoda sa smanjenim udjelom natrija odredit će se osnovni kemijski sastav (mast, proteini, vlaga, sol), sastav minerala (Na, K, Ca, Mg), pH, titracijska kiselost, aktivitet vode (aw), profil teksture (TPA), boja (L*, a*, b*), senzorska svojstva te mikrobiološka ispravnost tijekom roka trajnosti. Rezultati istraživanja doprinijet će rješavanju problema proizvodnje sireva i mliječnih namaza sa smanjenim udjelom natrija i na taj način prekomjernog unosa kuhinjske soli preko konzumacije mliječnih proizvoda.</p> <p>ENGL: The starting point for this research is the Strategic Plan for the Reduction of excessive salt intake in the Republic of Croatia 2015 -2019. Excessive sodium intake is considered to be a major cause of hypertension and cardiovascular disease. The aim of this project is to investigate the possibility of salt reduction in the production of three selected dairy products: dairy spread, fresh cream cheese (cheese spread) and semi-hard Edam type cheese. Reduction of sodium will be performed by reducing the level of added salt to 35% and 50% respectively, partial substitution with potassium chloride and by the use of the innovative ingredient with 35% less sodium (Supisol) and commercially available salt substitutes with 50% less sodium chloride. The basic chemical composition (fat, protein, moisture, salt), mineral composition (Na, K, Ca, Mg), pH, titratable acidity, water activity (aw), texture profile (TPA), color (L*, a*, b*), sensory properties and microbiological acceptability during the shelf life will be determined to test the quality and stability of newly products with reduced sodium content. The results of the research will contribute to solving the problem of production of cheeses and dairy spreads with reduced sodium content and thus excessive intake of table salt through consumption of dairy products.</p>

<i>Voditelj projekta ili koordinador s PTF-a Project Manager</i>	HR: doc. dr. sc. Mirela Lučan ENGL: Mirela Lučan, PhD, assistant professor
<i>Suradnici na projektu Project Associates</i>	HR: ENGL:
<i>Izvor financiranja i vrijednost projekta Funding sources and amount approved</i>	HR: Podravka d.d. 150.000,00 kn ENGL: Podravka d.d., Koprivnica, Croatia, 150 000 HRK
<i>Institucije partneri na projektu Partner Institutions</i>	HR: Podravka d.d., Belje Plus d.d. ENGL: Podravka d.d., Belje Plus d.d.
<i>Razdoblje realizacije projekta Project period</i>	siječanj 2018. – prosinac 2019. January 2018 – December 2019
<i>Popis opreme koja će se nabaviti iz sredstava projekta Equipment:</i>	HR: Uređaj za zavarivanje čašica ENGL: Cup sealing machine

Voditelj/koordinador projekta
