

DOKTORSKÝ STUDIJNÍ PROGRAM/ DOCTORAL STUDY PROGRAM

NÁVRH TÉMATU/PROPOSAL OF THEME

Studijní program/*Study Program*: **Zemědělská specializace**

Studijní obor/*Branch of Study*: **Zemědělská chemie**

Katedra/*Department of*: **mikrobiologie, výživy a dietetiky**

Školitel (včetně titulů), email/*Supervisor*, email: **doc. Ing. Lenka Kouřimská, Ph.D., kourimska@af.czu.cz**

Konzultant (včetně titulů)/*Co-supervisor*: **Ing. Monika Sabolová, Ph.D., Ing. Oldřich Faměra, CSc.**

Forma studia/*Form of Study*: **prezenční a kombinovaná**

Téma/Theme: Vliv reformulace na kvalitu pekařských výrobků

Hypotéza/ Hypothesis: Úpravou receptury a technologického postupu je možné vyrobit reformulované pekařské výrobky se stejnou sensorickou jakostí jako měly výrobky připravené podle původní receptury.

Anotace/Annotation: Potravinářský průmysl reaguje na zvýšený zájem o zdravý životní styl konzumentů změnou receptur výrobků neboli reformulací. Reformulace v oblasti pekařských výrobků se zaměřují na snížení obsahu soli, cukru a tuku, případně na zvýšení některých nutričně zajímavých komponent. Uvedené úpravy receptury mohou nežádoucím způsobem ovlivňovat technologické vlastnosti těsta, strukturu pečiva a hlavně jeho sensorické vlastnosti. Práce bude zaměřena na možnosti snížení obsahu sodíku v chlebu a pečivu a na zvýšení podílu bílkovin v pečivu.

U chloridu sodného bude prováděna jeho redukce na 1,5 % a méně při částečné náhradě chloridem draselným či jinými látkami. V případě zvýšení podílu bílkovin bude snaha, aby výrobek splňoval výživové tvrzení „s vysokým obsahem bílkovin“. Cílem bude návrh úpravy receptury a technologického procesu při zachování původních sensorických vlastností nereformulovaného výrobku.

Zdroj financování/Source of: Činnost bude financována z prostředků Institucionální podpory katedry. Náklady na vzorky, inovativní suroviny, pečení v rámci střediska backaldrin převezme backaldrin s.r.o.

Datum/*Date*: 31.1.2019

Podpis/*Signature*: