

Studijų programa „Maisto technologija“

Tyrimo tema	Anotacija	Tyrimo vadovas
Maisto technologija		
Aromatinių augalų ekstraktų gamyba ir panaudojimas valgomųjų ledų gamyboje	Aromatinių augalų, tinkamų juslinėmis savybėmis desertų gamybai, parinkimas, paruošimas ekstrakcijai ir ekstraktų gamyba. Gautų ekstraktų panaudojimas, kuriant aromatizuotų valgomųjų ledų gamybos technologiją. Eksperimentų metu numatant ekstraktų dozavimą gaminyje ir jų išlikimą ar juslinių savybių pokyčius produkte ilgalaikio laikymo metu.	Elena Grinė
Burbono vanilės įtaka valgomųjų ledų su sumažintu cukraus kiekiu juslinėms savybėms	Valgomuose leduose vidutinis cukraus kiekis yra 18-24 g / 100 g produkto, o pagrindinė aromata suteikianti medžiaga yra vanilinas. Siekiant sumažinti mityboje suvartojamo cukraus kiekį ir naudoti ne sintetines, o natūralias kvapiąsias medžiagas yra šio tyrimo tikslas. Tyrimo metu bus atliekama valgomųjų ledų su sumažintu cukraus kiekiu bandomoji gamyba naudojant natūralią aromatinę medžiagą - burbono vanilę. Taikant standartines metodikas (aprašomosios analizės, skirtumų analizės, priimtumo ir patikimo testai) bus atliekamas juslinis vertinimas dalyvaujant atrinktiems vertintojams, kurio metu bus siekiama įvertinti kaip cukraus kiekis įtakos valgomųjų ledų juslines savybes (išvaizdą, konsistenciją, skonį ir aromata). Bandomosios gamybos ir juslinės analizės testų pakartojamumas 3 kartai. Atliekamas gautų rezultatų statistinis apdorojimas.	Jurgita Lazdauskienė