

Čokoláda s obsahem sulforafanu

Milan Houška, Pavla Novotná, Josef Balík, Pavel Hic, Jaroslav Jílek, Martin magner, Petr Soral, Petr Šnurkovič, Kateřina Thorová, Jan Tříška, Naděžda Vrchotová

Abstrakt

Práce pojednává o aplikaci lyofilizovaných brokolicových klíčků do čokolády za účelem zvýšení její zdravotní prospěšnosti. U vyrobených čokolád, které obsahovaly 10 % brokolicových klíčků, nebo 9 % brokolicových klíčků a 1 % klíčků ředkve byl hodnocen obsah a stabilita sulforafanu po 1, 3 a 6 měsících, kdy byla čokoláda skladována při teplotách 4 °C a 22 °C. U čokolády byla také provedena sensorická analýza. Obě varianty čokolády byly hodnoceny velmi dobře po sensorické stránce a to nad 70 % přijatelnosti. Obsah sulforafanu byl i po 6 měsících skladování stabilní, kdy ani u jedné varianty nebyly zjištěny hodnoty nižší než 900 mg/kg, a obsah sulforafanu se zvýšil nejvíce o 19 % od výroby.

Klíčová slova: brokolice, čokoláda, sulforafan, sensorické hodnocení

Výživa a potraviny 77 (6), 2022, 26-28

<https://www.vyzivaspol.cz/vyziva-a-potraviny-6-2022/>