

عنوان مقاله:

بررسی اثر سینترژیستی عصاره سماق و فسفاتیدیل اتانول آمین بر پایداری اکسیداتیو و زمان ماندگاری سس مایونز

محل انتشار:

اولین کنفرانس ملی نوآوری و فناوری علوم زیستی و شیمی ایران (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 20

نویسندگان:

زینب ابرچایی - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه آزاد اسلامی، واحد شهر قدس، دانشکده کشاورزی، گروه علوم و صنایع غذایی

علیرضا رحمن - استادیار دانشگاه آزاد اسلامی، واحد شهر قدس، دانشکده کشاورزی

خلاصه مقاله:

امروزه با پیشرفت تکنولوژی و آشکار شدن جنبه های مضر نگهدارنده های شیمیایی، محققان صنعت غذا در پی یافتن جایگزینهای طبیعی برای نگهداری و حفظ کیفیت مواد غذایی هستند. یکی از نگهدارنده های طبیعی عصاره سماق می باشد. گیاه سماق به علت دارا بودن ترکیبهای فنولی، قدرت ضد اکسندگی قوی و نیز خاصیت ضد میکروبی میتواند به عنوان یکی از افزودنی های مطرح در صنعت غذا استفاده شود. در این تحقیق عصاره سماق با مقادیر 0/5، 1 و 1/5 درصد و فسفاتیدیل اتانول آمین با مقادیر 0/01، 0/04 و 0/08 درصد به عنوان نگهدارنده در سس مایونز مورد استفاده قرار گرفتند. پس از عصاره گیری و ارزیابی بازده استخراج سماق، فنول تام و میزان مهارکنندگی رادیکالهای آزاد (DPPH) ارزیابی شد. آزمونهای سس مایونز شامل شاخص پراکسید، شاخص توتوکس، شاخص اسیدیته و بررسی حسی در بازه های زمانی روز تولید (روز صفر)، ماه اول، ماه دوم و ماه سوم، بررسی شدند. تحقیق در قالب طرح کامل تصادفی در سطح معنی داری 0/05 صورت پذیرفت و نتایج با آزمون مقایسه میانگین دو طرفه (ANOVA) و توسط نرم افزار آماری SPSS آنالیز گردید. نتایج نشان داد که با افزایش میزان استفاده از عصاره سماق و فسفاتیدیل اتانول آمین میزان شاخص پراکسید و شاخص توتوکس به طور معنی داری در مقایسه با تیمار شاهد کاهش داشت. (p≤0/05) همچنین افزایش میزان استفاده از عصاره سماق در فرمولاسیون سس مایونز به طور معنی داری شاخص اسیدیته تیمارهای سس مایونز را افزایش داد. (p≤0/05) در تیمارهایی دارای میزان بالاتر فسفاتیدیل اتانول آمین میزان افزایش اسیدیته تیمارهای سس مایونز در طی زمان نگهداری با شدت کمتری همراه بود. (p≤0/05) زمان به طور کلی افزایش معنی داری در افزایش کلیه شاخصهای سس مایونز نشان داد. (p≤0/05) در نهایت تیمار 1 درصد عصاره سماق و همچنین 0/08 درصد فسفاتیدیل اتانول آمین به عنوان ترکیب بهینه انتخاب و معرفی گردید. با توجه به نتایج به دست آمده میتوان سس مایونز حاوی عصاره سماق را به عنوان یک محصول طبیعی و سلامت بخش جدید به بازار معرفی نمود.

کلمات کلیدی:

سس مایونز، عصاره سماق، فسفاتیدیل اتانول آمین، خصوصیات شیمیایی.

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1000748>

