

## عنوان مقاله:

بهینه سازی فرمولاسیون خامه صبحانه با استفاده از فیبر سیب

## محل انتشار:

چهارمین کنفرانس بین المللی علوم صنایع غذایی، کشاورزی ارگانیک و امنیت غذایی (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

## نویسنده:

آرمین مرکزی امیدوار - دانشجوی کارشناسی علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی نیشابور، دانشگاه فنی و حرفه ای استان خراسان رضوی، ابران

## خلاصه مقاله:

ترکیباتی که بطور نسبی و یا کامل جایگزین چربی شوند و ویژگی های چربی را ایجاد کنند فاکتور بسیار مهمی در تولید محصولات کم چرب می باشد. در این مطالعه با توجه به وجود فیبر فراوان در سیب از آنها به عنوان جایگزین چربی برای تولید خامه کم چرب استفاده ترکیباتی که بطور نسبی و یا کامل جایگزین چربی شوند و ویژگی های چربی را ایجاد کنند فاکتور بسیار مهمی در تولید محصولات کم چرب می باشد. شد. مقدار چربی خامه از 30% به 20% کاهش یافت. فیبر سیب در چهار مقدار 0، 0/5، 1 و 1/5% جایگزین چربی خامه شد. pH، اسیدیته، بافت، ویسکوزیته و آب انداختگی خامه های کمچرب تولیدی با خامه شاهد 30% مقایسه شد. pH و اسیدیته نمونه های تولیدی تفاوت معناداری با نمونه شاهد نداشت. نتایج آزمایشات بافت، ویسکوزیته و آب انداختگی نشان داد که در سطح 5/0 درصد ریواس نمونه ها تفاوت معناداری با نمونه شاهد نداشتند، ولی با افزایش درصد ریواس بافت خامه شلتر، آب انداختگی بیشتر و ویسکوزیته کاهش یافتند. نتایج ارزیابی حسی نشان داد که خامه های کمچرب حاوی 0/5 درصد ریواس امتیازی مشابه نمونه شاهد کسب نمودند. بنابراین افزودن 0/5 درصد ریواس می تواند به عنوان جایگزین چربی خامه از 30 درصد به 20 درصد استفاده شود، بدون آن که تاثیر نامطلوبی بر خواص فیزیکوشیمیایی و حسی خامه داشته باشد.

## کلمات کلیدی:

خامه کم چرب، خواص کمی و کیفی، پودر سیب

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1041567>

