

عنوان مقاله:

بررسی اثر جایگزینی ساکارز با شربت ذرت با درصد فروکتوز بالا روی خواص فیزیکوشیمیایی باقلوای قزوین

محل انتشار:

کنگره بین المللی علوم و صنایع غذایی، کشاورزی و امنیت غذایی (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 15

نویسندگان:

فرشته مهاجر - کارشناسی ارشد مهندسی علوم و صنایع غذایی، گروه مهندسی علوم و صنایع غذایی، دانشکده مهندسی صنایع و مکانیک، واحد قزوین، دانشگاه آزاد اسلامی، قزوین، ایران

اکرم شریفی - استادیار، گروه مهندسی علوم و صنایع غذایی، دانشکده مهندسی صنایع و مکانیک، واحد قزوین، دانشگاه آزاد اسلامی، قزوین، ایران

خلاصه مقاله:

باقلوا یکی از شیرینی های سنتی قزوین است که به دلیل میزان ساکارز و کالری بالا مصرف آن برای افراد مبتلا به چاقی و دیابت محدودیت دارد. در این تحقیق به بررسی اثر جایگزینی ساکارز با شربت ذرت با فروکتوز بالا (HFCS) در پنج سطح 0، 25، 50، 75 و 100 درصد و در روزهای نگهداری 1، 15 و 30 بر روی خصوصیات فیزیکوشیمیایی باقلوا پرداخته شد. نتایج ارزیابی خصوصیات فیزیکوشیمیایی (رطوبت، ساکارز، پراکسید، اسیدیت، خاکسترکل، فعالیت آبی) نشان داد جایگزینی شکر با HFCS باعث ایجاد اختلاف معنی دار بین تیمارها در مقایسه با تیمار شاهد و نیز در مدت زمان نگهداری گردید ($P>0/05$).

کلمات کلیدی:

باقلوا، شربت ذرت با فروکتوز بالا، خصوصیات فیزیکوشیمیایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1122219>

