

عنوان مقاله:

بررسی خصوصیات حسی و تعیین بهترین فرمولاسیون مارمالاد سنتی به رب

محل انتشار:

اولین سمینار ملی امنیت غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

امیر عبدالهی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبز

مسعود شفاف زنونزبان - عضو هیئت علمی گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی سبزوار

محمدحسین خدایپرست - عضو هیئت علمی گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه فردوسی مشهد

زهرا شیخ الاسلامی - عضو هیئت علمی گروه علوم و صنایع غذایی مرکز تحقیقات جهاد کشاورزی خراسا

خلاصه مقاله:

ارزیابی های حسی یکی از مهمترین ملاکهای بررسی مقبولیت یک محصول است مارمالاد به رب از جوشاندن اب انار وارپته شیشه کپ همراه با پوره میوه به و شکر تهیه شد دراین پژوهش بررسی تاثیر میوه ی به صفر درصد، 10 درصد و 25 درصد و 40 درصد و شکر صفر درصد ، 10 درصد و 20 درصد و 30 درصد برخصوصیات حسی طعم رنگ قوام، سفتی چسبندگی ، قابلیت گسترده شدن برروی نان و پذیرش کلی مارمالاد به رب صورت پذیرفت ازمون داده ها با استفاده از طرح کاملا تصادفی با ارایش فاکتوریل انجام پذیرفت نتایج نشان داد افزایش مقدار پوره میوه به منجر به افزایش مطلوبیت سفتی و چسبندگی و کاهش مطلوبیت رنگ می شود $P < 0.05$ بررسی ها نشان داد بهترین تیمار نمونه حاوی 25 درصد میوه به و 20 درصد شکر می باشد و بدترین تیمار نمونه حاوی 40 درصد میوه به و بدون شکر است.

کلمات کلیدی:

انار، خواص حسی، مارمالاد به رب، میوه به

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/116350>

