

عنوان مقاله:

افزودن پوست و دانه گوجه فرنگی به سس کچاپ ب هم منظور بهبود ارزش غذایی و خصوصیات رئولوژیک آن

محل انتشار:

دوفصلنامه تولید و فرآوری محصولات زراعی و باغی، دوره 0، شماره 49 (سال: 1388)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

نویسندگان:

غلامرضا مصباحی

اعظم عباسی

جلال جمالیان

عسگر فرحناکی

خلاصه مقاله:

در این پژوهش ابتدا پوست و دانه ضایعاتی حاصل از تولید رب گوجه فرنگی جمع آوری، خشک و آسیاب گردید. سپس پودر پوست و دانه ۷ و ۱۰ درصد به سس کچاپ افزوده شد. به منظور بررسی تاثیر اضافه کردن پودر پوست و دانه گوجه فرنگی، ۵، ۲، گوجه فرنگی به میزان ۱ بر خواص فیزیکیوشیمیایی و تغذیه ای نمونه های سس کچاپ خصوصیات مانند میزان لیکوپن، کل ماده خشک، بریکس، قند کل، قند در نمونه های سس ارزیابی شد. هم چنین خواص رئولوژیک (L و a/b) و رنگ C، pH احیا کننده، پروتئین، چربی، خاکستر، فیبر، ویتامین (قوام و ویسکوزیته) نمونه های سس کچاپ اندازه گیری و با نمونه های شاهد مقایسه گردید. ارزیابی حسی نمونه های سس کچاپ نیز پس ۵ ماه توسط گروه ارزیاب حسی صورت گرفت. افزودن پودر پوست و دانه گوجه فرنگی به نمونه های سس سبب افزایش مقدار کل، از ۳،۱ ماده خشک، بریکس، فیبر، پروتئین و چربی و نیز قوام و ویسکوزیته در نمونه ها شد. آزمون های ارزیابی حسی اختلا ف معنی داری را میان نمونه های سس کچاپ حاوی ۱ و ۲ درصد پودر پوست و دانه گوجه فرنگی و نمونه های شاهد از نظر رنگ، طعم، بافت و پذیرش کلی نشان نداد. هم چنین آزمون های ارزیابی حسی بروز تغییرات معنی دار را در طول نگهداری در نمونه های سس کچاپ نشان نداد. در مجموع از نتایج حاصل از این پژوهش می توان استنباط کرد که خواص رئولوژیک و اغلب خواص تغذیه ای سس کچاپ با افزودن پودر پوست و دانه گوجه هفرنگی بهبود می یابد.

کلمات کلیدی:

Tomato peel, Tomato seed, Ketchup sauce, Rheological properties, Nutritional value

پوست گوجه هفرنگی، دانه گوجه هفرنگی، سس کچاپ، خواص رئولوژیک، ارزش تغذیه ای

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1218724>

