

عنوان مقاله:

فرمولاسیون نوشیدنی پرتقالی بر پایه دانه طالبی و ارزیابی ویژگی های آن در زمان نگه داری

محل انتشار:

دوفصلنامه تولید و فرآوری محصولات زراعی و باغی، دوره 0، شماره 48 (سال: 1388)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

هما بقایی

فخری شهیدی

محمدجواد وریدی

مهدی نصیری محلاتی

خلاصه مقاله:

طالبی با نام علمی Cucumis melo L. از مهم ترین محصولات جالیزی است که سطح زیر کشت بالایی را در ایران به خصوص استان خراسان به خود اختصاص داده است. دانه طالبی دارای ارزش تغذیه ای زیادی بوده و حاوی بسیاری از ترکیبات سلامتی (مانند اکثر اسیدهای آمینه ضروری و اغلب اسیدهای چرب غیر اشباع) است. در حال حاضر به جز بذر اصلاح شده این دانه که جهت کاشت توسط جهاد کشاورزی در اختیار کشاورزان قرار می گیرد، استفاده مفید دیگری از آن به عمل نیامده و لذا بخش عمده ای از ضایعات غذایی را تشکیل می دهد. عصاره حاصل از دانه طالبی دارای pH در محدوده خنثی است، بنابراین امکان نگه داری طولانی مدت آن میسر نیست. در این پژوهش با استفاده از آب لیمو ترش و سه تیمار کنسانتره پرتقال، ساکس یا حبابچه پرتقال و اسید سیتریک، pH عصاره تا ۱۵/۴ کاهش یافت و بدین ترتیب امکان تولید یک نوشیدنی مغذی، پایدار و با قابلیت پذیرش بالا از دانه طالبی مورد بررسی قرار گرفت. ارزش تغذیه ای نوشیدنی و تغییر ویژگی های فیزیکوشیمیایی، حسی و میکروبی آن طی ۶ هفته نگه داری نوشیدنی در دمای یخچال (۴) ارزیابی شد. بر اساس نتایج به دست آمده، نوشیدنی دانه طالبی غنی از پروتئین (۵۲/۱ درصد)، فسفر (۳/۴۱ پی پی ام) و پتاسیم (۱۷ پی پی ام) به دست آمد. نتایج ارزیابی ها نشان داد که نوشیدنی دانه طالبی حاوی کنسانتره پرتقال دارای بیشترین امتیاز پذیرش کلی بوده (امتیاز ۷۹/۳ از ۵) و با توجه به عدم مشاهده آثار کپک و مخمر در نمونه ها، نوشیدنی حداقل تا ۶ هفته در دمای یخچال (۴) قابل نگه داری است.

کلمات کلیدی:

Cantaloupe seed beverage, Seed milk, Functional beverage, Nutritive value, Beverage formulation

دانه طالبی، عصاره، نوشیدنی های سلامتی زا، ویژگی های تغذیه ای، فرمولاسیون نوشیدنی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1218750>

