

عنوان مقاله:

ارزیابی عصاره گیاه *Acanthophyllum Laxiusculum* و بررسی اثرات آن بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و ظرفیت نگهداری آب ماست قالبی

محل انتشار:

چهارمین همایش بین المللی مطالعات میان رشته ای در صنایع غذایی و علوم تغذیه ایران (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسندگان:

رویا شایق - واحد کنترل کیفیت شهر لبنیات میهن، اسلامشهر، ایران

وحیده ریاضت - واحد کنترل کیفیت شهر لبنیات میهن، اسلامشهر، ایران

مهدی حسینی - واحد کنترل کیفیت شهر لبنیات میهن، اسلامشهر، ایران

احمد شاکر اردکانی - دانشیار پژوهشگر پسته، موسسه تحقیقات علوم باغبانی، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، رفسنجان، ایران

سینا آرین - واحد کنترل کیفیت شهر لبنیات میهن، اسلامشهر، ایران

خلاصه مقاله:

در این مطالعه از عصاره آبی ریشه گیاه *Acanthophyllum Laxiusculum* که گونه ای بومی در ایران بوده و از دیرباز در محصولات مختلفی همچون حلوا ارده مورد استفاده قرار میگرفته است، جهت بهبود ویژگیهای فیزیکوشیمیایی ماست قالبی به خصوص کاهش میزان آب اندازی در این محصول استفاده شد. عصاره آبی ریشه گیاه توسط جوشاندن در آب تهیه شده و بخشی از آن توسط روش خشک کن پاششی به پودر عصاره آبی گیاه تبدیل شد که از این پودرهای تهیه شده در تولید ماست قالبی استفاده شد. ساپونین ها و پلی فنلها از جمله ترکیبات اصلی این عصاره، از فعالیت آنتی اکسیدانی بالایی برخوردار بودند. خشک کردن عصاره آبی *A.Laxiusculum* توسط دستگاه خشک کن پاششی تاثیر منفی قابل توجهی بر میزان محتوا ترکیبات فعال موجود در عصاره گیاه نداشته و به عنوان روشی مناسب جهت کاربرد در صنایع غذایی توصیه میشود. افزودن پودر عصاره گیاه به ماست قالبی در سطوح ۲۰ mg/kg الی ۸۰ محتوای ساپونینی سبب کاهش ویسکوزیته نسبی و pH شده اما در مقابل سبب افزایش اسیدیته و ظرفیت نگهداری آب شد. همچنین، طعم تلخ پودر عصاره در محصول ماست قالبی در محدوده غلظتی به کار رفته احساس نشده و حتی سبب بهبود مقبولیت بافت محصول از دید ارزیابها گردید. بنابراین، عصاره *A.Laxiusculum* را میتوان به عنوان یک افزودنی طبیعی در صنعت لبنیات پیشنهاد کرد.

کلمات کلیدی:

Acanthophyllum Laxiusculum، ساپونین، آب اندازی، فعالیت آنتی اکسیدانی، پلی فنل، ماست

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1262652>



