

عنوان مقاله:

بررسی اثر جایگزینی آرد هسته خرما (واریته قصب) بر ویژگی های شیمیایی و حسی هبرگر

محل انتشار:

سومین کنگره بین المللی علوم و صنایع غذایی، کشاورزی و امنیت غذایی (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

سمیرا اسمعیل زاده آشینی - دانش آموخته کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد،
ایران

محمد جواد وریدی - استاد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد، ایران

مهدی وریدی - دانشیار، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد، ایران

خلاصه مقاله:

آرد هسته خرما در سطوح صفر ۲/۸، ۵/۲ و ۸ درصد، جایگزین آرد سوخاری موجود در فرمولاسیون شد. در اثر افزودن آرد هسته خرما، رطوبت نمونه های خام همبرگر افزایش یافت اما این تاثیر روند معنی داری نداشت $p > 0.05$ رطوبت نمونه های پخته، کمتر از نمونه های خام بود، تاثیر افزودن آرد هسته خرما بر پروتئین، خاکستر، چربی، کربوهیدرات و PH نمونه های همبرگر معنی دار بود $P < 0.05$ امتیازات ارزیابی حسی توسط داوران بیانگر این بود که افزایش سطوح آرد هسته خرما در نمونه های همبرگر فرموله شده با آرد، دارای اثر معنیداری بر رنگ، طعم، بافت و پذیرش کلی است $P < 0.05$ از لحاظ بو بین نمونه ها اختلاف معنی داری مشاهده نشد.

کلمات کلیدی:

خرما، فراورده های گوشتی، همبرگر، هسته خرما

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1303502>

