

عنوان مقاله:

تاثیر جایگزین های چربی بر ثبات امولسیون و ویژگی های حسی مخلوط ارده کم چرب- شیر خرم (حلوا ارده کم چرب)

محل انتشار:

دوماهنامه پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 1، شماره 2 (سال: 1384)

تعداد صفحات اصل مقاله: 17

نویسندگان:

سید محمد علی رضوی - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد، مشهد، ایران.

محمدباقر حبیبی نجفی - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد، مشهد، ایران.

زهرا علائی روزبهانی - پژوهشگاه استاندارد، پژوهشکده غذایی و کشاورزی

خلاصه مقاله:

حلوا ارده یک فراورده سنتی در ایران و کشورهای خاورمیانه است که از مخلوط کردن ارده (دانه های کنجد بو داده، پوستگیری شده و آسیاب شده) با یک شیرین کننده مناسب نظیر شیر انگور، خرما و عسل بدست می آید. این فرآورده بطور متوسط حاوی ۶۵-۵۷ درصد وزنی روغن است. هدف از انجام این پژوهش، بررسی تاثیر جایگزین های چربی شامل نشاسته اصلاح شده (در سه سطح ۰/۷۵، ۱/۲۵ و ۱/۷۵ درصد)، صمغ گوار (در سه سطح ۱/۰، ۱۵/۰ و ۲/۰ درصد) و صمغ گزانتان (در سه سطح ۰/۰۱، ۰/۱۵ و ۰/۲ درصد) بر پایداری امولسیون و خواص حسی (روغنی بودن، سفتی، پخش شوندگی، چسبندگی، رنگ، احساس دهانی، مزه و پذیرش کلی) مخلوط ارده کم چرب و شیر خرم بوده است. نتایج نشان داد که ثبات امولسیون تمامی نمونه های حاوی جایگزین های چربی در همه سطوح جایگزینی (بجز صمغ گزانتان در سطح ۰/۲ درصد جایگزینی) در مقایسه با نمونه شاهد افزایش یافت. همچنین نتایج ارزیابی های حسی توسط داوران نشان داد که نوع و سطح جایگزین های چربی بر بسیاری از ویژگی های حسی نمونه ها تاثیر معنی داری نداشته است ($\alpha=5\%$). اما به طور کلی تمامی جایگزین ها در کل سطوح مورد آزمایش باعث بهبود خواص پخش شوندگی و سفتی نمونه ها نسبت به نمونه شاهد شده اند. واژه های کلیدی: ارده، شیر خرم، گزانتان، نشاسته اصلاح شده، گوار، ثبات امولسیون، ویژگی حسی

کلمات کلیدی:

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1354797>

