

عنوان مقاله:

بهینه سازی فرآیند تولید شیرگیاهی از دانه کامل وکنجاله کنجد بر اساس ذائقه مصرف کنندگان ایرانی

محل انتشار:

دوماهنامه پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 2، شماره 1 (سال: 1385)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

محمدحسین حدادخداپرست - 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.

امیرحسین الهامی راد - گروه علوم و صنایع غذایی، واحد سبزوار، دانشگاه آزاد اسلامی، سبزوار، ایران

نسیم دیواندری - گروه علوم و صنایع غذایی، واحد سبزوار، دانشگاه آزاد اسلامی، سبزوار، ایران

خلاصه مقاله:

یکی از محصولات پروتئینی دانه کنجد، عصاره شیرمانندی است که در سالهای اخیر در برخی کشورهای توسعه یافته و در حال توسعه مورد استقبال چشمگیر قرار گرفته است. این تحقیق نیز جهت شناساندن این محصول و بهبود کیفیت آن بر اساس ذائقه مصرف کنندگان ایرانی به اجرا در آمده است. به منظور تولید یک نوشیدنی شیرمانند از دانه کامل کنجد یا کنجاله آن، تاثیر ۳ متغیر pH در سه سطح (۵/۶، ۵/۷ و ۵/۸) و زمان مخلوط کردن در دو سطح (۱۵ و ۳۰ دقیقه) بر ترکیب محصول در قالب آزمایش فاکتوریل با طرح پایه کاملا تصادفی بررسی شدند. صفات مورد بررسی عبارت بودند از: میزان پروتئین، چربی و ماده خشک کل. جهت ارزیابی حسی، از نمونه های شیر تولید شده از دانه کامل و کنجاله کنجد در pH طبیعی استفاده گردید. بدین ترتیب که نمونه های شیر تولید شده با ۲ سطح شکر (۶ و ۸ درصد) و ۳ سطح وانیل (۴۰ و ۶۰ ppm) فرموله شده و در اختیار گروه ارزیاب قرار گرفتند. ارزیابی حسی شیرهای تولید شده توسط ۲۵ نفر ارزیاب از طریق آزمون رتبه بندی انجام شد. نتایج نشان داد که بهترین شیر از لحاظ میزان پذیرش، شیر تولیدی با pH طبیعی (۵/۶) و ۱۵ دقیقه زمان مخلوط کردن ۶ درصد شکر و ۴۰ ppm وانیل می باشد. واژه های کلیدی: شیر کنجد، دانه کنجد، کنجاله کنجد

کلمات کلیدی:

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1354876>

