

عنوان مقاله:

تأثیر روش بسته بندی و دمای نگهداری بر خصوصیات شیمیایی و حسی بیسکوئیت فشرده

محل انتشار:

دوماهنامه پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 5، شماره 1 (سال: 1388)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

مهسا ضیابخش دیلمی - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد، مشهد، ایران.

ناصر صداقت - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد، مشهد، ایران.

فخری شهیدی - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد، مشهد، ایران.

خلاصه مقاله:

بیسکوئیت فشرده از اختلاط مواد خشک (آرد گندم، آرد سویا و شکر) با روغن و محلول پیوند دهنده تهیه شده و نمونه ها با تکنیک فشرده سازی تولید شدند. سپس نمونه ها در آلومینیوم فویل پیچیده و با سه تکنیک بسته بندی هوای معمولی، خلاء و همراه با جاذب اکسیژن در کیسه های پلاستیکی پنج لایه بسته بندی و در دو دمای محیط (1 ± 20) و $40 \text{ }^\circ\text{C}$ به مدت ۱۲ هفته نگهداری شدند. ویژگی های شیمیایی (فعالیت آب، عدد پراکسید، درصد اسید چرب آزاد، pH) و حسی (طعم، بافت، پذیرش کلی) بعنوان تابعی از نوع بسته بندی، دما و زمان نگهداری مورد ارزیابی قرار گرفتند. بررسی ها نشان داد که تنها بسته بندی تحت خلاء در دمای بالا aw را حفظ کرده. اما بسته بندی روی میزان اسید چرب آزاد اثر معنی داری نداشت. اعداد پراکسید حاکی از اکسیداسیون بیشتر در بسته های معمولی بوده و همچنین تفاوت معنی داری بین pH نمونه های وکیوم شده و حاوی جاذب اکسیژن نسبت به بسته با هوای معمولی مشاهده نشد. بررسی نشان داد که دما و بسته بندی بر روی ویژگی های حسی تأثیر معنی داری نداشت. اما امتیاز طعم و پذیرش کلی در بسته های حاوی جاذب اکسیژن بیشتر بود. با توجه به ضریب همبستگی بسیار خوب بین امتیازات حسی طعم و عدد پراکسید این نتیجه حاصل شد که اکسیداسیون را می توان عامل اصلی کاهش طعم نمونه ها دانست. اثر زمان بر کلیه پارامترهای شیمیایی و حسی معنی دار بود. اما هیچ یک خارج از استاندارد نبوده و مردود شمرده نشدند. در نهایت مشخص شد که نمونه های بیسکوئیت فشرده در هر سه نوع بسته بندی طی ۱۲ هفته پایدار می باشند. واژه های کلیدی: بیسکوئیت فشرده، جاذب اکسیژن، بسته بندی تحت خلاء، ارزیابی حسی

کلمات کلیدی:

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1355985>

