

عنوان مقاله:

بررسی اثر عوامل حامل بر خواص فیزیکوشیمیایی پودر گل گاو زبان تولید شده به روش کف پوشی- خشک کردن انجمادی

محل انتشار:

فصلنامه علمی فناوری های جدید در صنعت غذا، دوره 9، شماره 2 (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 17

نویسندگان:

مرتضی حاجی علی اصغری - گروه مهندسی علوم و صنایع غذایی، دانشکده مهندسی صنایع و مکانیک، واحد قزوین، دانشگاه آزاد اسلامی، قزوین، ایران

اکرم شریفی - دانشگاه آزاد قزوین

خلاصه مقاله:

گل گاو زبان ایرانی گیاهی علفی، دو یا چند ساله از خانواده بورگیناسه ها می باشد. بیشتر گونه های گل گاو زبان دارای خواص دارویی هستند که با فعالیت علمی و تولید صنعتی فراورده های متنوع از آن می توان به ترویج مصرف آن کمک نمود. در این پژوهش اثر عوامل حامل مالتودکستترین و صمغ عربی (نمونه شاهد)، ۲۰، ۲۵، ۴۰، ۵۰ درصد) در خشک کردن به روش کف پوشی-انجمادی بر رطوبت پذیری، درجه کیک شدن، توان رطوبتی، پراکندگی پذیری ذرات، حلالیت، شاخص جذب آب، ترکیبات فنولی کل، ترکیبات آنتوسیانین کل و فعالیت آنتی اکسیدانی مورد بررسی قرار گرفت. با افزایش غلظت عوامل حامل، درجه کیک شدن، پراکندگی پذیری ذرات و شاخص جذب آب به ترتیب بیش از ۱۳، ۲۸ و ۳۴ درصد افزایش یافت و رطوبت پذیری نسبت به نمونه شاهد ۲ درصد کاهش نشان داد. آنتوسیانین، فعالیت آنتی اکسیدانی و ترکیبات فنولی کل نیز نسبت به نمونه شاهد کاهش یافت. با توجه به نتایج ارزیابی حسی بهترین تیمار از نظر پذیرش کلی، عطر و بو، طعم مربوط به نمونه تولید شده با ۲۵ درصد مالتودکستترین و ۲۵ درصد صمغ عربی با هم بود که حاوی ۰۰۵/۱۰۰mg آنتوسیانین کل، ۴/۹ درصد فعالیت آنتی اکسیدانی و ۳۷ mg/۱۰۰ml ترکیبات فنولی کل بود.

کلمات کلیدی:

پودر گل گاو زبان، مالتودکستترین، صمغ عربی، کفپوشی، خشک کردن انجمادی، عوامل حامل

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1381954>

