

عنوان مقاله:

بررسی و مقایسه وضعیت تولید حلوا ارده سنتی و صنعتی در ایران

محل انتشار:

هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی (سال: 1387)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

احمد شاکراردگانی - عضو هیئت علمی موسسه تحقیقات پسته آشور

محمد شاهی - استاد صنایع غذایی، دانشکده آشپزی، دانشگاه صنعتی اصفهان

غلامحسین کبیر - دانشیار صنایع غذایی، دانشکده آشپزی، دانشگاه صنعتی اصفهان

خلاصه مقاله:

در این تحقیق دو نوع حل و ارده سنتی و صنعتی از نظر کیفی مورد ارزیابی قرار گرفت. بر روی تیمارها آزمایشهای شیمیایی (اندازه گیری رطوبت، پروتئین، چربی، قند کل و خاکستر) و ارگانولپتیکی (سه صفت طعم و مزه، بافت و رنگ) انجام گردید. نتایج حاصل بر اساس آزمایش فاکتوریل در قالب طرح کاملاً تصادفی مورد ارزیابی قرار گرفت و جهت مقایسه میانگین ها از آزمون چند دامنه ای دانکن در سطح آماری 5 درصد استفاده شد. نتایج آزمون شیمیایی نشان می دهد که حلوا ارده صنعتی دارای رطوبت، پروتئین، چربی و خاکستر کمتر و قند بیشتری نسبت به حلوا سنتی می باشد. نتایج آزمون ارگانولپتیکی نشان می دهد که حلوا ارده سنتی و صنعتی تنها از نظر رنگ اختلاف معنی داری دارند و مزه، بافت و امتیاز نهایی امتیاز مشابهی را کسب کرده اند. همچنین نتایج نشان می دهد که میزان جدا شدن روغن در حلوا ارده سنتی بیش از حلوا ارده صنعتی می باشد. فرمولاسیون تولید حلوا ارده سنتی و صنعتی، میزان ارده، سفیده تخم مرغ و آب چوبک مصرفی، روش تولید و چگونگی اختلاط فرمول محصول نیز در این پژوهش مورد توجه قرار گرفت.

کلمات کلیدی:

کنجد، ارده، حلوا ارده سنتی، حلوا ارده صنعتی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/140531>

