

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر جایگزینی پودر کاکائو با سدیم کاربونات و جایگزین کره کاکائو بر پارامترهای رنگی و بافت تصویر فرآورده شکلاتی تلخ بدون شکر

محل انتشار:

بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

امینه عوامی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد، ایران

مصطفی مظاهری طهرانی - استاد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد، ایران

محبت محبی - استاد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد، ایران

فاطمه پورحاجی - دانش آموخته دکترا علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد، ایران

خلاصه مقاله:

امروزه طراحی وعده های غذایی منطبق با رژیم های خاص از قبیل رژیم کتوژنیک برای درمان بسیاری از بیماری ها مورد استفاده قرار می گیرد. شکلات محصولی است که افراد آن را برای دستیابی به احساس لذت مصرف می کنند. پس لزوم دارا بودن ظاهر و بافت مناسب آن، برای مصرف کننده امری ضروری به نظر می رسد. این تحقیق جهت بررسی اثر جایگزینی پودر کاکائو توسط پودر استویا و فیبر سویا بر پارامترهای رنگی و بافت تصویر شکلات تلخ بدون شکر صورت گرفته است. جایگزین کره کاکائو و سدیم کاربونات هر کدام در سه سطح ۰، ۵ و ۱۰ درصد جایگزین پودر کاکائو شدند. نمونه ها از نظر تغییرات بافت تصویر و پردازش تصویر و همچنین ویژگی ظاهری از نظر ارزیابها مورد بررسی قرار گرفتند. نتایج نشان داد که با افزایش جایگزینی پودر کاکائو، مقدار تمامی پارامترهای رنگی و همچنین مقدار اندیس سفیدی افزایش یافت (۰/۵۵).

کلمات کلیدی:

آسیاب گلوله ای، اندیس سفیدی، تصویرگری، جایگزین شکر، فیبر سویا

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1413587>

