

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر اسانس هل سبز بر ماندگاری دونات کم چرب فراسودمند حاوی آرد تریپتیکاله و صمغ ریحان

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

زهرا شیخ الاسلامی - دانشیار بخش تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، مشهد، ایران.

بهاره صحرائیان - گروه پژوهشی کیفیت و ایمنی مواد غذایی، پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی جهاد دانشگاهی خراسان رضوی، مشهد، ایران.

مهدی کریمی - دانشیار بخش تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، مشهد، ایران.

خلاصه مقاله:

این پژوهش در دو فاز مجزا انجام شد. در فاز اول هدف جایگزینی بخشی از آرد گندم (صفر، ۱۵ و ۳۰ درصد) با آرد تریپتیکاله و استفاده از صمغ ریحان (صفر، ۵۰/۰ و ۱ درصد) به منظور تولید دونات کم چرب مغذی بود. در فاز دوم جهت بهبود ویژگی های آنتی اکسیدانی، میکروبی و حسی بهترین نمونه فاز اول از اسانس هل سبز (۵۰، ۱۰۰، ۱۵۰ و ۲۰۰ پی پی ام) استفاده شد. نتایج فاز اول نشان داد، نمونه حاوی ۱۵ درصد آرد تریپتیکاله و ۵۰/۰ درصد صمغ ریحان دارای کمترین سفتی بافت بود. میزان محتوی روغن این نمونه در مقایسه با شاهد ۸۳/۱۹ درصد کاهش یافت. میزان رطوبت نمونه حاوی ۱۵ درصد آرد تریپتیکاله و ۵۰/۰ درصد صمغ ریحان یک هفته پس از تولید ۹/۲۱ درصد و این نمونه در مقایسه با نمونه شاهد از روشنایی و قرمزی بیشتر برخوردار بود و به عنوان بهترین نمونه فاز اول انتخاب شد. نتایج فاز دو نشان داد اسانس هل سبز در تمامی غلظت های مصرفی دارای فعالیت آنتی اکسیدانی بودند. همچنین براساس نتایج مشخص شد غلظت های بیش از ۱۰۰ پی پی ام اسانس هل سبز توانست به عنوان یک عامل ضدکپک طبیعی و جلوگیری کننده از رشد مثبت در دونات عمل کند. در نهایت نمونه حاوی ۱۵ درصد آرد تریپتیکاله، ۵۰/۰ درصد صمغ دانه ریحان و ۱۰۰ پی پی ام اسانس هل از بیشترین امتیاز پذیرش کلی، کمترین میزان محتوی روغن و سفتی بافت، بیشترین حجم و تخلخل برخوردار بود و این نمونه به عنوان بهترین نمونه این پژوهش معرفی می گردد.

کلمات کلیدی:

دونات، صمغ ریحان، اسانس هل، آرد تریپتیکاله.

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1413598>

