

## عنوان مقاله:

بررسی اثرات افزودن پودر تفاله هویج و استویا در فرمولاسیون سس گوجه فرنگی بر ویژگی های کیفی آن

## محل انتشار:

مجله فرآوری و نگهداری مواد غذایی، دوره 13، شماره 1 (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

## نویسندگان:

مهسا درخشیده - دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهر قدس

سمیه رحیمی - سازمان پژوهش های علمی و صنعتی ایران

تکتم مستقیم - گروه علوم و صنایع غذایی، واحد شهر قدس، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران

## خلاصه مقاله:

سابقه و هدف: پسماند کشاورزی و صنایع غذایی جزو منابع بسیار ارزشمند و غنی از ترکیبات مغذی هستند که متأسفانه بدون هیچ گونه مصرفی، دفع شده و یا به عنوان خوراک دام مصرف می شوند. از سوی دیگر، در تهیه انواع آب میوه ها نیز بخش اعظم ترکیبات زیست فعال نظیر فیبرهای رژیمی که تحقیقات متعدد خواص سلامتی بخش آن ها را تایید نموده اند، وارد تفاله و پسماند می شوند. تفاله هویج به دلیل غنی بودن از فیبر رژیمی و بتاکاروتن، می توانند گزینه مناسبی جهت غنی سازی محصولات غذایی باشند؛ از این رو، در این پژوهش به بررسی امکان کاربرد تفاله هویج همراه با شیرین کننده کم کالری استویا در فرمولاسیون سس گوجه فرنگی پرداخته شده است. مواد روش ها: پس از جمع آوری پسماند ناشی از آبگیری هویج، تفاله هویج خشک و آسیاب شده و میزان رطوبت، pH، خاکستر، فیبر کل، اندازه ذرات و فعالیت آبی آن اندازه گیری شد. سپس از پودر تفاله هویج در سطوح ۰، ۱۰، ۲۰ و ۳۰ درصد و استویا در سطوح ۰، ۵۰ و ۱۰۰ درصد در فرمولاسیون سس گوجه فرنگی استفاده گردید. جهت بررسی اثرات افزودن پودر تفاله هویج و استویا در فرمولاسیون بر ویژگی های کیفی سس گوجه فرنگی، پارامترهایی شامل رطوبت، pH، قوام، گرانبوی ظاهری، کالری، شاخص های رنگ سنجی ( $L^*$ ،  $b^*$ ،  $a^*$  و TCS)، آب اندازی، شمارش کپک و مخمر و ارزیابی حسی بررسی شدند. هم چنین، به منظور پایش ویژگی های کیفی فوق طی دوره نگهداری درون یخچال (۴°C)، کلیه پارامترها طی روزهای ۰، ۱۵ و ۳۰ مورد ارزیابی قرار گرفتند. یافته ها: نتایج نشان دادند که استفاده از پودر تفاله هویج به طور معنی داری باعث افزایش pH، گرانبوی ظاهری و قوام و از سوی دیگر، کاهش میزان رطوبت، آب اندازی و شمارش کپک و مخمر در نمونه های سس گوجه فرنگی گردید ( $p \leq 0.05$ ). هم چنین، از نظر شاخص های رنگی نیز،  $L^*$ ،  $a^*$  و TCS کاهش یافته در حالی که میزان زردی ( $b^*$ ) به سبب حضور تفاله هویج در فرمولاسیون، افزایش یافت. قابل توجه است که به سبب ناچیز بودن مقدار استویای مورد استفاده، علیرغم روند کاهشی مشاهده شده در میزان کالری، تغییرات آن معنی دار نبود (۰/۵۰).

## کلمات کلیدی:

سس گوجه فرنگی، تفاله هویج، استویا، پسماند

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1454240>

