

عنوان مقاله:

تولید مربای رژیمی آلبالو با استفاده از شیره ی خرما و ارزشیابی کیفی آن

محل انتشار:

اولین کنگره ملی علوم و فناوریهای نوین کشاورزی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

عزیز همایونی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشکده بهداشت و تغذیه دانشگاه علوم

وحید فرزانه - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه منابع طبیعی گرگان

مسعود بذرافشان - دانشجوی کارشناسی ارشد

خلاصه مقاله:

خرما میوه ای غنی از کربوهیدرات، فیبر رژیمی، ویتامین ها و مواد معدنی ضروری می باشد. در این مطالعه با استناد به خواص مفید ثابت شده آن، از شیره خرما به عنوان جایگزین شکر در تولید مربای آلبالو استفاده شد و در نهایت ارزشیابی کیفی و شیمیایی این محصول نسبت به مربای شاهد تولید شده انجام گردید. لازم به ذکر است که کلیه مراحل انجام این تحقیق در دانشکده بهداشت و تغذیه دانشگاه علوم پزشکی تبریز و در تاریخ بهار 1390 صورت پذیرفت. ابتدا هر دو نوع مربای رژیمی و مربای شاهد در ظروف تفلون و تحت فشار اتمسفر تولید شدند. بعد از تولید این دو محصول فاکتورهای اسیدیته، pH، بریکس و مواد جامد نامحلول هر دو مربای رژیمی و مربای شاهد در سه بار تکرار اندازه گیری شد و نتایج حاصل مورد مقایسه قرار گرفتند. به منظور ارزشیابی کیفی، 9 دانشجوی دانشگاه علوم پزشکی تبریز انتخاب شدند. پس از اندازه گیری، بریکس نهایی برای مربای شاهد 69 و برای مربای رژیمی 54 بود. نتایج نشان داد که بین اسیدیته، pH و مواد جامد نامحلول هر دو محصول اختلاف معنی داری وجود نداشت. همچنین بین امتیازات داده شده به ویژگی های هر یک از دو نوع مربای تولید شده تفاوت معنی داری وجود نداشت. این مسئله نشان می دهد که استفاده از شیره خرما به عنوان جایگزینی برای شکر در تولید مربای رژیمی، هیچ اثر سوئی بر ویژگی های حسی مربا ندارد و می تواند پذیرش خوبی در میان مصرف کنندگان مربا داشته باشد.

کلمات کلیدی:

ارزشیابی کیفی، شیره خرما، مربای رژیمی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/145856>

