

عنوان مقاله:

تولید مربای کم کالری به با استفاده از شیرین کننده استویا

محل انتشار:

بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

مجتبی یوسفی اصلی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی

سیدامیرحسین گلی - استادیار دانشگاه صنعتی اصفهان

مهدی کدیور - دانشیار دانشگاه صنعتی اصفهان

بهمن بهرامی - کارشناس آزمایشگاه دانشگاه صنعتی اصفهان

خلاصه مقاله:

مربای کم کالری به استفاده از شیرین کننده استویا تولید شد برای تولید این مربا مقدار شکر مورد استفاده نصف میزان مورد استفاده در تولید مربای معمولی می باشد همچنین میزان استویا و پکتین به ترتیب 0/27 و 0/4 درصد می باشد پس از تولید مربا در دو دمای محیط و یخچال نگهداری شد و ویژگیهای فیزیکیوشیمیایی آن هر 20 روز در طی 40 روز انبارداری ارزیابی شد تغییرات میزان اسیدیته ترکیبات فنولیک و ویتامین C در طی زمان معنی دار بود همچنین میزان مواد جامد محلول و پی اچ در طی انبارداری براساس دما و زمان تغییر قابل توجهی نکردند.

کلمات کلیدی:

مربای رژیمی - به - استویا - شیرین کننده مصنوعی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/148560>

