

## عنوان مقاله:

فرمولاسیون کره پسته کم کالری محتوی صمغ دانه بالنگو: استفاده از متدلوژی سطح پاسخ

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

## نویسندگان:

بهاره عمادزاده - استادیار پژوهشکده علوم و صنایع غذایی خراسان رضوی

سیدمحمدعلی رضوی

مجید هاشمی

رضا فرحوش

## خلاصه مقاله:

با توجه به رشد آگاهی مصرف کنندگان نسبت به ارتباط رژیم غذایی با سلامت آنها تولید محصولات کم کالری از جمله اولویت های صنعت مواد غذایی قرار گرفته است در این راستا فرمولاسیون 14 نوع کره پسته کم کالری براساس سطوح ارایه شده توسط رح مرکب مرکزی صورت گرفت جهت کاهش مقدار کالری نمونه ها از جایگزینی چربی با صمغ دانه بالنگو و ساکارز با ایزومالت استفاده شد فرمول بهینه با استفاده از روش سطح پاسخ و با توجه به ویژگیهای حسی مطلوب و ویسکوزیته ظاهری مناسب در درجه برش S-1 46 تعیین شد نتایج نشان داد که افزایش مقدار صمغ موجب افزایش چشمگیر در مقدار ویسکوزیته ظاهری نمی شود همچنین هردو شیرین کننده سبب ظهور اثری آنتاگونیستی برویژگی طعم در محصول شدند. سطوح مناسب از صمغ نسبت ایزومالت به کنجاله و ساکارز به کنجاله به ترتیب برابر 0/034 درصد و 0/25 بدست آمد.

## کلمات کلیدی:

کره پسته - جایگزین چربی - ایزومالت - روش سطح پاسخ - آزمون حسی - ویسکوزیته

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/148749>

