

عنوان مقاله:

بهینه سازی فرمولاسیون مربای آلبالوی کم کالری با استفاده از روش سطح پاسخ

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

سیدانور پارسایی - دانش آموخته کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی

عادل احمدی زنوز

بابک قنبرزاده

علی ایاسه

خلاصه مقاله:

روش سطح پاسخ جهت بررسی و مدلاسیون اثر 3 فاکتور اسپارتام - پکتین کم آستر و کلسیم بر روی پذیرش کلی مربای آلبالوی کم کالری بکارگرفته شد نتایج نشان داد که تطابق مدل معنی دار $P=0/002$ و ارتباط بین مقادیر حقیقی و تطبیقی رضایت بخش بود $R^2=0/92$ تنظیم شده همچنین مدل عدم تطابق معنی داری ارایه نکرد $p=0/201$ پکتین اثر مستقیم و معنی دایر بر پذیرش کلی نمونه ها داشت که می توان علت آن را تاثیر افزایش سطح پکتین برافزایش قوام نمونه ها دانست درحالیکه تاثیر کلسیم و اسپارتام بر پذیرش کلی نمونه ها معنی دار نبود $P<0/05$ فرمولاسیون بهینه شده مربای آلبالو حاوی 37 کالری غذایی بهازای هر 30 گرم بود و میتوان برچسب کم کالری را بر روی ظرف ان الصاق نمود.

کلمات کلیدی:

مربا - کم کالری - آلبالو - روش سطح پاسخ

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/148806>

