

عنوان مقاله:

بررسی خصوصیات فیزیکی، شیمیایی و رئولوژیکی شکلات شیری رژیمی بدون قند حاوی D- تاگاتوز و اینولین

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

مهری شوریده - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی

اقدس تسلیمی

محمدحسین عزیزی

محمدامین محمدی فر

خلاصه مقاله:

جهت کاهش کالری و نمایه گلیسمی شکلات اینولین و تاگاتوز به عنوان جایگزین ساکارز انتخاب و با درصدهای اختلاط 0 و 25 و 50 و 75 و 100 در شکلات شیری مورد استفاده قرار گرفت با کاهش میزان اینولین و افزایش میزان تاگاتوز درصد رطوبت نمونه ها کاهش ولی میزان فعالیت آبی a_w و سختی نمونه ها افزایش یافت درمورد شاخصهای رنگ مقادیر $a,1,b,c,hue$ در نمونه با کاهش اینولین و افزایش تاگاتوز افزایش یافتند با کاهش میزان اینولین در نمونه ها تنش تسلیم افزایش ولی گرانیوی ظاهری و پلاستیک و اندیس رفتار جریان کاهش یافتند با توجه به نتایج بدست آمده نمونه های 50 درصد اینولین 50% تاگاتوز 25% اینولین 75% تاگاتوز و 100 درصد تاگاتوز از قابلیت بهتری جهت جایگزینی ساکارز برخوردارند و بعنوان ماده غذایی عملگر شناخته می شوند.

کلمات کلیدی:

شکلات - اینولین - تاگاتوز ، رژیمی ، گرانیوی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/148824>

