

## عنوان مقاله:

بررسی اثر افزودن آب و امولسیفایر PGPR بر خواص بافتی و حسی شکلات شیری آبدار

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

## نویسندگان:

نسیم رئوفی - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه فردوسی مشهد

مصطفی مظاهری تهرانی

رضا فرهوش

## خلاصه مقاله:

در این تحقیق اثرات افزودن آب و امولسیفایر PGPR روی خواص بافت شکلات شیری و ارزیابی حسی مورد بررسی قرار گرفتند متغیرها عبارتند از آب در 4 سطح 3 و 5 و 7/5 و 10 درصد و امولسیفایر در 5 سطح 0/3 تا 3/3% که با نمونه شاهد مورد مقایسه قرار گرفتند آنالیز آماری توسط نرم افزار Minitab و به کمک طرح nested نشان داد که محتوای رطوبت و امولسیفایر ( $P < 0.001$ ) بطور چشمگیری روی پارامترهای بافت موثر بودند در شکلاتهای با محتوای کم رطوبت سختی رابطه نزدیکی با اندازه قطرات آب در امولسیون اولیه داشت اما در شکلات های با محتوای رطوبت بالا اثر افزایش محتوای آب روی کاهش سختی ملموس تر بود همچنین با افزایش میزان رطوبت چسبندگی ابتدا افزایش و سپس کاهش یافت. برخلاف امولسیفایر که اثر معنی داری روی خواص حسی نداشت اما افزایش میزان آب از سطح 5 درصد باعث کاهش چشمگیری در کیفیت حسی شد.

## کلمات کلیدی:

آب - امولسیفایر - چسبندگی - حسی - سختی - شکلات

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/148905>

