

عنوان مقاله:

اثر پودرفیبر مرکبات و روغن آفتابگردان بر خصوصیات کیفی سوسیس فرانکفورتر ایرانی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

امین سبزه - گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی تهران

گیتی ظهوریان

عماد یوزباشیان

مسعود باغستانی

خلاصه مقاله:

مهمترین نقشی که رژیم غذایی ایفا می کند و بطور وسیعی پذیرفته شده جلوگیری و درمان بیماریهاست در سالهای اخیر تقاضای افزایش یافته به استفاده از مواد طبیعی در برنامه غذایی بدلیل اثرات منفی مواد افزودنی مصنوعی بر سلامت انسان و درک بیشتر مصرف کننده به این موضوع وجود دارد هدف این بررسی مطالعه تاثیر افزودن روغن آفتابگردان SFO 200 میلی گرم در کیلوگرم و نسبت هی متفاوت پودر فیبر مرکبات 5 CFP تا 10 گرم در کیلوگرم بر خصوصیات فیزیکی - شیمیایی و حسی سوسیس فرانکفورتر ایرانی است محتوای رطوبت و aw در تمامی نمونه های تیماری درمقایسه با نمونه شاهد کاهش داشته است محتوای خاکستر در فرمولاسیون cfp یا SFO نسبت به نمونه شاهد افزایش داشته است افزودن پودرفیبر مرکبات و روغن آفتابگردان بر روی پارامترهای حسی از جمله رنگ آبدار بودن و خصوصیت باقی تاثیری نداشت نمونه های آنالیز از نظر میزان نیتريت باقیمانده و اکسیداسیون چربی کاهش نشان دادند.

کلمات کلیدی:

سوسیس فرانکفورتر - روغن آفتابگردان - پودرفیبر مرکبات ، اکسیداسیون چربی - نیتريت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/148940>

