

عنوان مقاله:

فرمولاسیون ماست طعم دار توت فرنگی با استفاده از عصاره چغندر قرمز بعنوان منبع رنگ دانه طبیعی و فراسودمند

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

حسن غیاثی - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی

یحیی مقصودلو

مرتضی خمیری

علیرضا صادقی ماهونک

خلاصه مقاله:

در این پژوهش از عصاره چغندر قرمز، بعنوان منبع رنگ دانه قزمز طبیعی و حاوی ترکیبات فنولی کوه تاثیرات سلامتی بخشی بر بدن دارند، جهت فرمولاسیون ماست طعم دار توت فرنگی قالبی پرچرب استفاده شد و ویژگی های حسی، مقدار ترکیبات فنولی محلول در آب و فعالیت آنتی اکسیدانی ماست طعم دار بهینه شده و ماست ساده طی 12 روز نگهداری بررسی شد. مشخص شد که استفاده از 6% عصاره طعموی تووت فرنگوی و 1% عصاره چغندر قرمز حالت بهینه می باشد و پذیرش آن بطور معنیداری بیشتر از ماست ساده می باشد. ترکیبات فنولی و ترکیبات آنتی اکسیدانی ماست طعم دار در مدت نگهداری بیشتر از ماست ساده بود که نشان می دهد میتوان از رنگدانه چغندر قرمز در تهیه ماست طعمدار توتفرنگی قالبی با ویژگیهای حسوی مطلوب و حاوی ترکیبات فنولی و فعالیت آنتی اکسیدانی بیشتر نسبت به ماست ساده، استفاده کرد

کلمات کلیدی:

چغندر قرمز، فعالیت آنتی اکسیدانی، ترکیبات فنولی، ماست

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/149246>

