# سیویلیکا - ناشر تخصصی مقالات کنفرانس ها و ژورنال ها گواهی ثبت مقاله در سیویلیکا CIVILICA.com



#### عنوان مقاله:

بررسی اثر جایگزینی ساکارز توسط مخلوط سوکرالوز و ایزومالت بر ویژگی های کیفی باقلوا ی سنتی کرمانشاهی

### محل انتشار:

پژوهش های صنایع غذایی, دوره 29, شماره 4 (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 18

### نویسندگان:

نیما امامی – گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، واحد ورامین-پیشوا، دانشگاه آزاد اسلامی، ورامین، ایران

لیلا ناطقی – گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، واحد ورامین-پیشوا، دانشگاه آزاد اسلامی، ورامین، ایران

محمدرضا اسحاقی - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، واحد ورامین-پیشوا، دانشگاه اَزاد اسلامی، ورامین، ایران

#### خلاصه مقاله:

زمینه مطالعاتی: باقلوا یکی از مهمترین فرآورده های آردی است که به علت خواص حسی مطلوب و پایداری بالا، تولید آن رواج زیادی دارد. اما مصرف زیاد آن به دلیل کالری بالا، منجر به بروز مشکلاتی نظیر افزایش وزن و چاقی می شود. روش کار: در این تحقیق تاثیر جایگزینی شکر در نسبت های ۲۰، ۲۰، ۴۰، ۲۰، درصد توسط مخلوط کم کالری سوکرالوز و ایزومالت بر ویژگی های فیزیکی شیمیایی شامل اندازه گیری خاکستر، ساکارز، درصد پروتئین، درصد چربی، رطوبت، کالری و سختی بافت و رنگ سنجی طی ۲۰ روز نگهداری و خواص حسی پس از ۲۰ روز نگهداری، مورد مطالعه قرار گرفت. نتایج: نتایج پژوهش حاضر نشان داد که با افزایش جایگزینی ساکارز با مخلوط سوکرالوز و ایزومالت میزان خاکستر، ساکارز، درصد پروتئین، درصد چربی، سختی بافت و کالری به طور معنی داری (۴۰) کاهش و رطوبت افزایش یافت. ارزیابی تغییرات رنگ طی ۲۰ روز نگهداری نشان داد که با افزایش نسبت جایگزینی پارامتر روشنایی (۱۹) به طور معنی داری افزایش یافت و پارامترهای قرمزی و زردی (۱۹) و زراه) به ترتیب کاهش و افزایش معنی داری را نشان دادند. از سوی دیگر ارزیابی خواص حسی نشان داد که بعد از شاهد تیمار حاوی ۲۰ % و ۴۰ % سوکرالوز و ایزومالت از بالاترین قابلیت پذیرش حسی برخوردار بود و به عنوان تیمار برتر انتخاب شدند. نتیجه گیری نهایی: نتایج نشان داد با استفاده از مخلوط (۶۰ % شکر+ ۴۰ % سوکرالوز و ایزومالت) می توان تا ۴۰ درصد ساکارز مصرفی در فرمولاسیون نمونه شاهد را با مخلوط سوکرالوز و ایزومالت جایگزین نمود بدون اینکه اثر نامطلوب روی خواص فیزیکی شیمیایی، بافتی و حسی آن داشته باشد.

## كلمات كليدى:

جایگزین شکر, باقلوا سنتی کرمانشاه, سوکرالوز, ایزومالت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

https://civilica.com/doc/1568603

