

عنوان مقاله:

تاثیر کاهش غلظت نمک طعام و جایگزینی آن با کلرید پتاسیم بر روی خواص حسی و شیمیایی نان بربری: یک مطالعه آزمایشگاهی

محل انتشار:

مجله علمی دانشگاه علوم پزشکی رفسنجان، دوره 17، شماره 1 (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

فتح اله پورعلی - Department of Food Sciences, Tabriz branch, Islamic Azad University

لیلا روفه گری نژاد - Department of Food Sciences, Tabriz branch, Islamic Azad University

خلاصه مقاله:

چکیده زمینه و هدف: کاهش مصرف نمک یکی از راهکارهای پیشگیری و کنترل بیماری های غیرواگیر است. نان یکی از منابع مهم نمک است و کاهش میزان نمک آن می تواند نقش اساسی در کاهش دریافت نمک در جامعه داشته باشد. لذا این مطالعه به منظور بررسی تاثیر کاهش غلظت نمک طعام و جایگزینی آن با کلرید پتاسیم بر روی خواص حسی و شیمیایی نان بربری صورت گرفت. مواد و روش ها: بررسی حاضر یک مطالعه آزمایشگاهی است که در آن ۷ نوع نان بربری شامل ۶ تیمار آزمایشی (۳ نمونه دارای غلظت های متفاوت نمک طعام و ۳ نمونه دارای غلظت های مختلف مخلوط کلرید سدیم و کلرید پتاسیم) و یک نمونه شاهد (دارای ۱ درصد کلرید سدیم) تهیه و مورد آزمایش های شیمیایی (خاکستر، سدیم، پتاسیم، نسبت سدیم به پتاسیم و نمک طعام) و حسی (شکل، سطح رویی و زیرین، رنگ، بافت، قابلیت جویدن، عطر و بو، طعم و عدد کیفی) قرار گرفتند. داده ها با استفاده از آنالیز واریانس یک طرفه و آزمون تعقیبی Duncan آنالیز شد. یافته ها: کاهش میزان نمک (کلرید سدیم یا مخلوط کلرید سدیم و کلرید پتاسیم) نمونه ها باعث کاهش خاکستر، سدیم، نمک طعام و نسبت سدیم به پتاسیم گردید. از نظر ارزیابی ویژگی های حسی، با توجه به امتیازات کسب شده هیچ کدام از تیمارها از لحاظ شکل، ویژگی های سطح رویی و زیرین، رنگ (به جزء تیمار دارای ۲۵/۰ درصد کلرید سدیم)، بافت، قابلیت جویدن، عطر و بو، طعم (به جز تیمار بدون نمک) و عدد کیفی نان تفاوت معنی داری با نان شاهد نشان ندادند ($p < 0.05$). نتیجه گیری: کاهش مقدار نمک نان بربری تا حدود نصف مقدار فعلی به منظور تولید نان هایی با مقدار نمک کم تر، از نظر نتایج آزمون های حسی و شیمیایی نان های تولید شده امکان پذیر است و مشکلی از لحاظ آزمون های مذکور در تولید نان بربری کم نمک و جایگزینی نمک طعام آن با کلرید پتاسیم وجود ندارد. واژه های کلیدی: بربری، کلرید پتاسیم، نان، نمک طعام، ویژگی حسی، ویژگی شیمیایی

کلمات کلیدی:

Babari, Potassium chloride, Bread, Salt, Sensory properties, Chemical properties

بربری، کلرید پتاسیم، نان، نمک طعام، ویژگی حسی، ویژگی شیمیایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1586763>

