

## عنوان مقاله:

بررسی خواص حسی سس کچاپ با استفاده از قوام دهنده های مختلف

## محل انتشار:

دومین سمینار ملی امنیت غذایی (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

## نویسندگان:

محمد مهدی مقدم - معاونت تضمین کیفیت گروه صنعتی یک و یک و مدرس دانشگاه جامع علمی کاربردی دشت م

فروغ عسگری

رضوان محمدی - کارشناس تضمین کیفیت شرکت دشت مرغاب (یک و یک، فارس، دشت مرغاب، شرکت دشت مرغاب)

غلامرضا کارگر - تحقیقات صنعتی شرکت دشت مرغاب (یک و یک، فارس، دشت مرغاب، شرکت دشت مرغاب)

## خلاصه مقاله:

یکی از فرآورده های گوجه فرنگی کچاپ می باشد که مصرف آن روز به روز زیاد شده است و مصرف آن در کشورهای اروپایی فوق العاده زیاد است. پایداری و ثبات بافت محصول از طریق پکتین طبیعی موجود در گوجه فرنگی تامین می شود. حفظ کیفیت پکتین بسیار مهم است که در صورت استفاده از آب گوجه فرنگی یا رب گوجه فرنگی مناسب نیازی به استفاده از قوام دهنده ها و صمغ نمی باشد اما در ایران و بسیاری از کشورهای دیگر از صمغ ها و قوام دهنده های مختلف استفاده می شود. این مطالعه از نوع مطالعات تجربی محسوب شده و کاربردی می باشد. هدف از این تحقیق بررسی صمغ های مختلف با درصد های متفاوت بر قوام و بافت سس کچاپ می باشد که از صمغ آلژینات و کربوکسی متیل سلولز و نشاسته اصلاح شده و بصورت ترکیبی طی سه تکرار به میزان 1% و 9% و با درصد های متفاوت از نشاسته بصورت ترکیبی انجام شد. نتایج نشان داد که در نمونه هایی که از صمغ آلژینات استفاده شد زمان زیادی طی شد تا به بریکس مناسب برسد و طعم هیدروکلوئید در سس غالب می باشد و استفاده از کربوکسی متیل سلولز در سس کچاپ در کمترین زمان حرارت دهی بهترین بافت و قوام مناسب را می دهد.

## کلمات کلیدی:

پکتین، قوام دهنده، صمغ

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/177590>

