

عنوان مقاله:

بررسی خصوصیات فیزیکیوشیمیایی و ارگانولپتیکی مربای کم کالری فراسودمند به با استفاده از پکتین، صمغ دانه به و قند اینورت آنزیمی

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 17، شماره 106 (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 15

نویسندگان:

Fariba Vaseghi - Graduated Master Student, Department of Food Science and Technology, Faculty of Biological Sciences, North Tehran Branch, Islamic Azad University, Tehran, Iran

Mohammad Jouki - Assistant Professor, Department of Food Science and Technology, Faculty of Biological Sciences, North Tehran Branch, Islamic Azad University, Tehran, Iran

Mohammad Rabbani - Assistant Professor, Department of Food Science and Technology, Faculty of Biological Sciences, North Tehran Branch, Islamic Azad University, Tehran, Iran

خلاصه مقاله:

مربا فرآورده ای است که در تهیه آن میزان زیادی شکر استفاده می شود و این ترکیب نقش بسزایی در افزایش سطح گلوکز خون ایفا می کند. از آنجاییکه افزایش قند خون با بیماری دیابت و چاقی مرتبط است، بنابراین کاهش مصرف شکر در این فرآورده می تواند باعث کاهش ریسک ابتلا به این بیماری ها در اثر مصرف طولانی مدت این محصول گردد. در این پژوهش از قند اینورت آنزیمی به عنوان جایگزین شکر در نسبت های مختلف (۰، ۲۵، ۵۰، ۷۵ و ۱۰۰ درصد) استفاده شد. همچنین از صمغ دانه "به" و پکتین به عنوان قوام دهنده جهت بهبود خصوصیات بافتی مربای به استفاده شد. میزان اسیدیته و pH، ویسکوزیته و بریکس، قند احیاء، قند کل، انرژی دریافتی و خواص حسی اندازه گیری شد. با توجه به نتایج بدست آمده، با افزودن صمغ و پکتین، میزان pH نمونه های مربا کاهش و به دنبال آن اسیدیته، بریکس، ویسکوزیته و امتیاز خواص حسی افزایش یافت. با افزایش درصد جایگزینی شکر با قند اینورت، اسیدیته نمونه ها افزایش یافت و بریکس و ویسکوزیته نمونه ها به طور معنی داری از لحاظ آماری کاهش یافت ($P=0/0$). اما با افزایش درصد قند اینورت امتیاز طعم و رنگ نمونه ها افزایش یافت. همچنین با افزودن صمغ دانه "به" در محصول نیز امتیاز رنگ نیز افزایش یافت. اگرچه میزان امتیاز بو در بین نمونه های مورد بررسی از لحاظ آماری اختلاف معناداری نداشت ($P\geq 0/05$). به طور کلی، بر اساس نتایج بدست آمده از آزمون های فیزیکیوشیمیایی و حسی می توان گفت که نمونه های مربای حاوی ۷۵ درصد اینورت و ۲۵ درصد صمغ دانه به (تیمار شماره ۱۵) بهترین نمونه ها بودند که دارای ۱۵ درصد کالری کمتری نسبت به نمونه های شاهد تولید کردند.

کلمات کلیدی:

Jam, Quince fruit, Pectin, Quince seed gum, Functional
به، فراسودمند

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1825716>

