

عنوان مقاله:

تعیین برخی ویژگی های فیزیکوشیمیایی و پذیرش کلی شیر طعم دار سلامتی بخش حاوی عصاره پوست انار و شهد خرما طی نگهداری در سرما

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 13، شماره 54 (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

Roya Kazemi Zadeh - دانش آموزخته کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین - پیشوا

Vajihe Fadai Noghani - گروه علوم و صنایع غذایی، واحد شهر قدس، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران

خلاصه مقاله:

چکیده پوست انار بخش غیر قابل خوردنی حاصل از فرآیند آب گیری میوه انار است؛ و منبع غنی از تانن ها، فلاونوئید ها و ترکیبات فنلی دیگر است. شهد خرما، طعم و بوی منحصر به فردی دارد؛ و دارای پتانسیل بالایی به عنوان یک شیرین کننده طبیعی و عاری از مواد شیمیایی می باشد. در این مطالعه، تاثیر افزودن عصاره آبی پوست انار در مقادیر ۱۰٪، ۲۰٪ و ۳۰٪ همراه با شهد خرما در مقادیر ۲٪، ۴٪ و ۶٪ بر برخی خواص فیزیکوشیمیایی (pH، اسیدیته، ماده خشک و ویسکوزیته) و پذیرش کلی شیر طعم دار فراسودمند در طول ۲۱ روز نگهداری در سرما مورد بررسی قرار گرفت. برای تولید شیر طعم دار، شیر تا دمای ۵۰°C گرم شد؛ به دنبال آن، شهد خرما و عصاره پوست انار به شیر اضافه و به مدت ۵ دقیقه مخلوط شدند؛ سپس، سالم سازی در دمای ۷۵°C به مدت ۱۵ دقیقه انجام پذیرفت. نمونه های شیر طعم دار فراسودمند، پس از خنک شدن تا دمای ۲۵°C، در دمای ۴°C نگهداری شدند. بر اساس این پژوهش، با افزودن عصاره پوست انار، pH، ویسکوزیته و ماده خشک کاهش (p<۰.۰۱)؛ اما اسیدیته افزایش یافت (p<۰.۰۱). با کاهش مقادیر عصاره پوست انار، امتیاز پذیرش کلی نمونه های شیر طعم دار افزایش یافت (p<۰.۰۱). افزودن شهد خرما، اسیدیته (p<۰.۰۵) و ماده خشک (p<۰.۰۱) را کاهش داد؛ ولی موجب افزایش pH و ویسکوزیته شد (p<۰.۰۱). با افزودن نسبت های مختلف شهد خرما، تغییرات چندانی در خصوصیات حسی نمونه های شیر طعم دار مشاهده نشد (p>۰.۰۵). از نظر پذیرش کلی، نمونه شیر طعم دار فراسودمند حاوی ۱۰٪ عصاره پوست انار و ۴٪ شهد خرما بالاترین امتیاز را نسبت به سایر نمونه ها به خود اختصاص داد.

کلمات کلیدی:

.Key words: Flavored milk, Pomegranate peel extract, Palm syrup, Overall acceptability, Physicochemical properties
کلید واژگان: شیر طعم دار، عصاره پوست انار، شهد خرما، قابلیت پذیرش، خواص فیزیکوشیمیایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1828833>

