

عنوان مقاله:

تولید پاستیل زردآلو و بررسی فعالیت آب و ویژگی های رنگی، بافتی و پذیرش آن

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 14، شماره 68 (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسنده:

- دانش آموخته کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی پردیس بین المللی ارس دانشگاه تبریز

خلاصه مقاله:

چکیده ایران دومین تولیدکننده عمده زردآلو در دنیا بوده و تولید محصولی با ارزش برای استفاده از ضایعات پس از برداشت آن امری ضروری محسوب می گردد. در این پژوهش تولید فرآورده ای نوین از زردآلو تحت عنوان پاستیل میوه ای بر پایه پوره زردآلو با استفاده از نسبت های مختلف هیدروکلوئیدهای زانتان (۰، ۱۵/۰ و ۳/۰ درصد) و پکتین (۳/۰، ۴/۰ و ۵/۰ درصد) مورد مطالعه قرار گرفت. اثر این عوامل بر میزان فعالیت آب، ویژگی حسی، بافتی و پارامترهای رنگی پاستیل میوه ای بر پایه پوره زردآلو مورد بررسی قرار گرفت. فرآورده حاصل به لحاظ ویژگی های حسی مورد بررسی در دامنه قابل قبولی قرار داشت. مطابق نتایج اثر این متغیرها تقریباً بر تمام پارامترها معنی دار بود ($P < 0.05$). طبق نتایج آنالیز حسی، نمونه حاوی بالاترین درصد پکتین (۵/۰ درصد) و زانتان (۳/۰ درصد) دارای بالاترین امتیاز پذیرش کلی (۲/۶) بود. همچنین این نمونه دارای پارامترهای رنگی مطلوب بوده و از لحاظ ویژگی های بافتی نیز مناسب بود.

کلمات کلیدی:

کلید واژگان: ارزیابی حسی، بافت، پاستیل زردآلو، رنگ

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1828965>

