

عنوان مقاله:

بررسی اثر آرد دانه خربزه به عنوان جایگزین چربی پروتئینی و حسی فراورده های گوشتی مریم عابدینی^{۱*}، محمد جواد وریدی^۲، فخری شهیدی^۳، سید حسن مرعشی^۴

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 6، شماره 23 (سال: 1388)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسنده:

خلاصه مقاله:

چکیده تلاش های متعددی به منظور کاهش مقدار کالری فراورده های گوشتی به کمک جایگزین های چربی نظیر روغن زیتون، پنبه دانه، پروتئین های سویا و روغن های گیاهی دیگر صورت گرفته است. دانه خربزه به عنوان دانه روغنی مناطق گرمسیری است که از نظر چربی با اسید چرب غیر اشباع زیاد و کلسترول کم و محتوی پروتئین با خصوصیات کاربردی، مطلوب ارزیابی گردیده است. خصوصیات کاربردی آن، امکان تحقیقی برتر را به منظور گسترش فراورده های گوشتی کم چرب برای مصرف انسان نسبت به استفاده رژیم های حیوانی فرموله شده فراهم ساخته است. در این مطالعه، از آرد کامل دانه خربزه به عنوان جایگزین چربی، در سطوح صفر ۰، ۳ و ۷ درصد در تهیه نمونه های همبرگر و صفر و ۳ درصد برای تهیه کالباس استفاده شد. نتایج نشان داد آرد دانه خربزه، باعث افزایش غیر معنی دار محتوی خاکستر و پروتئین و کاهش معنی دار مقدار چربی و رطوبت همبرگرمی گردید ($P < 0.05$). بالاترین سطح چربی به مقدار ۶/۱۳ درصد در نمونه کنترل به دست آمد، در حالیکه کمترین میزان چربی به میزان ۴/۱۲ درصد در نمونه ۵ درصد آرد مشاهده گردید. این آرد همچنین باعث بهبود پذیرش کلی همبرگر نهایی گردیده است بطوری که همبرگر با آرد دانه خربزه از نظر داوران حسی قابل قبول بود. از سوی دیگر تمام ویژگی های شیمیایی کالباس با ۳ درصد آرد دانه خربزه بطور معنی داری بالاتر از نمونه کنترل بود، ضمن اینکه نتایج در دامنه استاندارد نیز قرار داشت. کالباس تولیدی از نظر ویژگی های حسی غیر قابل قبول و پذیرش کلی آن نیز بسیار ضعیف ارزیابی گردید ($P < 0.05$).

کلمات کلیدی:

Key words: Fat replacer, Melon seed meal, Hamburger, Sausage, کلید واژگان: جایگزین چربی، آرد دانه خربزه، همبرگر، کالباس

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1828981>

