

عنوان مقاله:

پایداری نوشابه های غیر الکلی گاز دار حاوی سوکروز و شربت ذرت غنی از فروکتوز در طول دوران نگهداری

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 6، شماره 20 (سال: 1388)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسنده:

خلاصه مقاله:

چکیده هدف از این تحقیق مقایسه پایداری نوشابه های پرتقالی، کولا و لیمویی حاوی شربت ذرت غنی از فروکتوز و سوکروز در طول دوران نگهداری بود. این پژوهش بر روی فرمولاسیون سه نوع نوشابه کولا، لیمویی و پرتقالی انجام گرفت و سوکروز موجود در آن ها با نسبت های ۶۰٪ و ۸۰٪ و ۱۰۰٪ با شربت ذرت غنی از فروکتوز جایگزین شده و خصوصیات فیزیکی و شیمیایی شامل pH، اسیدیته، بریکس، دانسیته و رنگ در زمان های یک، دو و چهار ماه از زمان ساخت در نوشابه های نگهداری شده در دما های $^{\circ}\text{C}25$ ، $^{\circ}\text{C}4$ و $^{\circ}\text{C}40$ مورد بررسی قرار گرفت و با نمونه های شاهد حاوی سوکروز که در شرایط مشابه ساخته و نگهداری شدند، مقایسه گردیدند. نمونه ها در دوران نگهداری دچار تغییرات معنی داری در pH، اسیدیته، دانسیته و بریکس شدند ($P < 0.05$) و از این جهت تفاوت معنی داری بین نمونه های شاهد و نمونه های حاوی شربت ذرت غنی از فروکتوز وجود نداشت. شربت رنگ نمونه های پرتقالی و کولا در طول دوران نگهداری دچار تغییر معنی داری نشدند ($P > 0.05$) ولی حضور آفتاب باعث ناپایداری رنگ کارموزین موجود در نوشابه های پرتقالی شد و وجود شربت ذرت غنی از فروکتوز این اثر را تشدید کرد.

کلمات کلیدی:

Key Words: HFCS (High Fructose Corn Syrup), Sucrose, Soft drinks, stability
کلید واژگان: سوکروز، شربت ذرت غنی از فروکتوز، نوشابه های غیر الکلی، پایداری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1829522>

