

عنوان مقاله:

تاثیر افزودن روغن مغز بنه ((Pistacia atlantica و میکرولیپوزوم های آن بر ویژگی های فیزیکیوشیمیایی و حسی خامه کم چرب

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 18، شماره 118 (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

Mahsa Nikkhah - Department of Food Science and Technology, North Tehran Branch, Islamic Azad University, Tehran, Iran

Zhaleh Khoshkhoo - Department of Food Science and Technology, Tehran North Branch, Islamic Azad University, Tehran, Iran

Seyed Ebrahim Hosseini - Department of Food Science and Technology, Tehran Science and Research Branch, Islamic Azad University, Tehran, Iran

Peyman Mahastishotorbani - Department of Food Quality Control and Hygiene, Science and Research Branch, Islamic Azad University, Tehran, Iran

Afshin Akhondzadeh basti a - Department of Food Hygiene, Faculty of Veterinary Medicine, University of Tehran, Iran

خلاصه مقاله:

در این مطالعه تاثیر افزودن میکرولیپوزوم های حاوی ترکیبات فنلی و توکوفرولی روغن مغز بنه (400ppm) به همراه غلظت های مختلف روغن مغز بنه (در سطوح 5 و 10%) بر خصوصیات فیزیکیوشیمیایی و حسی خامه بررسی شد. بدین منظور 4 تیمار شامل، T1: خامه 30% چربی، T2: خامه 20% چربی + میکرولیپوزوم، T3: خامه 20% چربی + میکرولیپوزوم + 5% روغن مغز بنه، T4: خامه 20% چربی + میکرولیپوزوم + 10% روغن مغز بنه تهیه شد، مقادیر pH، آب اندازی در طی دوره نگهداری و مقادیر ویسکوزیته، بافت، شاخص رنگی و ارزیابی حسی در ابتدای دوره نگهداری اندازه گیری شد. با توجه به نتایج در تمامی نمونه ها با افزایش زمان نگهداری، میزان آب اندازی افزایش و میزان pH کاهش یافت (P<0.05). با اضافه کردن روغن مغز بنه آب اندازی کاهش و ویسکوزیته نمونه ها افزایش یافت (P<0.05). افزودن روغن بنه در سطح 10% سبب کاهش روشنایی و افزایش نرمی بافت شد و همچنین این تیمار از لحاظ ارزیابی حسی مورد تایید نبود، اما تا سطح 5% مورد تایید ارزیاب ها بود. نتایج حاصل از این تحقیق نشان داد، با ریزپوشانی روغن بنه حاوی ترکیبات فنلی و توکوفرولی به صورت میکروکپسول و همچنین استفاده از روغن آن می توان از ویژگی های فراسودمند آن بهره برد و گام مثبتی در جهت تولید خامه کم چرب (مغز بنه 5%) و ارتقاء سلامتی مصرف کنندگان برداشت.

کلمات کلیدی:

Microliposomes, Phenolic compounds, Tocopherols, Stability, Cream
میکرولیپوزوم، ترکیبات فنولی، توکوفرول ها، روغن مغز بنه، پایداری، خامه

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1830248>



