

عنوان مقاله:

تاثیر افزودن پودر زرشک (*Berberis vulgaris*) بر ویژگی های فیزیکی - شیمیایی و میکروبی ذرت حجیم شده فراسودمند

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 18، شماره 117 (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

Mostafa Bakmohamadpor - *Department of Food Science and Technology, Mamaghan Branch, Islamic Azad University, Mamaghan, Iran*

Afshin Javadi - *Department of Food Hygiene, Tabriz Branch, Islamic Azad University, Tabriz, Iran*

Sodeif Azadmard-Damirchi - *Department of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, University of Tabriz, Tabriz, Iran*
Food and Drug Safety Research Center, Health Management and Safety Promotion Research Institute, Tabriz University of Medical Sciences, Tabriz, Iran

Hoda Jafarizadeh-Malmiri - *Faculty of Chemical Engineering, Sahand University of Technology, Tabriz, Iran*

خلاصه مقاله:

تنقلات همچون ذرت حجیم شده فرآورده های غذایی هستند که مصرف زیادی به ویژه در بین کودکان دارند. ولی متأسفانه این محصولات غذایی دارای کالری بالا و حاوی مقدار پایینی از ترکیبات سودمند هستند. یکی از راهکارهای تقویت ارزش غذایی تنقلات استفاده از پودر میوه های ارزشمند در فرمولاسیون آن ها می باشد. در این مقاله، با توجه به غنی بودن پودر زرشک از ترکیبات زیست فعال در فرمولاسیون ذرت حجیم شده در سطوح صفر (نمونه کنترل)، ۵/۲، ۵، ۵/۷ و ۱۰ درصد (وزنی/وزنی) استفاده شد و در محصول نهایی ویژگی های کیفی آن بررسی شد. نتایج نشان داد که با افزایش پودر زرشک در فرمولاسیون، به علت غنی بودن میوه زرشک از آنتوسیانین ها، مقدار این ترکیب زیست فعال (از ۳ تا ۱۱۰ ppm) افزایش یافت. اما بخاطر اسیدی بودن پودر میوه زرشک، pH محصول نهایی از ۵/۵ به ۱/۴ کاهش یافت. به علت غیر روغنی بودن میوه زرشک، مقدار روغن محصول نهایی از ۵/۲۵ به ۵/۱۹٪ کاهش یافت. همچنین پودر میوه زرشک توانست فعالیت آبی را در محصولات حجیم شده از ۸/۰ به ۶۵/۰ کاهش دهد. همچنین از لحاظ بار میکروبی نیز نمونه های حاوی پودر زرشک در حد استاندارد بودند. همچنین ارزیابی حسی نمونه ها نشان داد که نمونه حاوی ۵ درصد بیشترین امتیاز را کسب کرد و در مقدار بیشتر پودر میوه زرشک از لحاظ طعم و رنگ مقبولیت آن کاهش یافت. در کل نتایج به دست آمده نشان داد که امکان تولید ذرت حجیم شده با پودر زرشک وجود دارد که می تواند محصولی جدید با ویژگی های تغذیه ای مناسب و سلامت افزایی در بازار مصرف باشد.

کلمات کلیدی:

Snacks, puffed corn, quality, stability, ذرت حجیم شده، کیفیت، ماندگاری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1830286>

