

## عنوان مقاله:

بررسی اثر صمغ های بومی دانه مرو و کنیرا بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی، رئولوژیکی و حسی سس کچاپ

## محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 15، شماره 81 (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

## نویسندگان:

fatemeh aliakbari - gholhak,yakhchal st., Faculty of Pharmacy, Pharmaceutical Sciences Branch, Islamic Azad University, Tehran-Iran

- استادیار، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده داروسازی و علوم دارویی، علوم پزشکی تهران، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران.

## خلاصه مقاله:

سس کچاپ محصول پر مصرفی است که در فرمولاسیون آن از هیدروکلوئیدها به عنوان پایدارکننده استفاده می شود. در این پژوهش از صمغ های بومی دانه مرو و کنیرا کدام با نسبت های ۵/۰، ۷۵/۰ و ۱ درصد در فرمولاسیون کچاپ استفاده شد و دو نمونه فاقد صمغ و کچاپ تجاری به عنوان شاهد در نظر گرفته شد. ویژگی های فیزیکوشیمیایی، رئولوژیکی و حسی نمونه ها ارزیابی شد. بر اساس نتایج، نمونه های دارای کنیرا و مرو نسبت به شاهد بدون صمغ pH کمتر و بریکس بیشتری داشتند ( $p < 0.05$ ) با افزایش درصد صمغ ها از ۷۵/۰ به ۱ درصد روند کاهشی در ماده خشک مشاهده شد و با افزودن مرو و کنیرا و افزایش غلظت آنها سینرسیس نیز کاهش پیدا کرد ( $p < 0.05$ ). نمونه های دارای درصد بالاتر از صمغ های بومی به همراه کچاپ تجاری روشنایی بالاتری داشتند ( $p < 0.05$ ) البته از نظر کیفیت رنگی اکثر نمونه ها به کچاپ تجاری نزدیک بودند. در آزمون جریان نمونه ها رفتار سودوپلاستیک داشتند و غلظت ۱٪ مرو باعث ایجاد ویسکوزیته برشی صفر بیشتر نسبت به کچاپ تجاری شد ( $p < 0.05$ ) در آزمون ویسکوالاستیک در نمونه ها رفتار جامد ویسکوالاستیک مشاهده شد و اکثر نمونه ها ویژگی های رئولوژیکی مناسبی داشتند. در ارزیابی حسی اختلاف معناداری بین نمونه های دارای صمغ با کچاپ تجاری مشاهده نشد ( $p < 0.05$ ). نتایج این پژوهش نشان داد که با به کار گیری صمغ کنیرا و دانه مرو در سس کچاپ می توان محصولی با ویژگی های کیفی مناسب تولید نمود که به ویژه در غلظت های بالاتر می تواند قابل رقابت با کچاپ تجاری باشد.

## کلمات کلیدی:

Ketchup, Tragacanth, Sage seed, Physicochemical, فیزیکوشیمیایی،

Rheological, سسکچاپ، کنیرا، مرو، رئولوژیکی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1830336>

