

عنوان مقاله:

بررسی اثر سبوس گندم با اسید فیتیک کاهش یافته بر ویژگی های فیزیکیوشیمیایی و حسی مرغ برگر

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 15، شماره 76 (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

- گروه علوم و صنایع غذایی، واحد اصفهان (خوراسگان)، دانشگاه آزاد اسلامی، اصفهان، ایران

- گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه صنعتی اصفهان، ایران

- گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، واحد اصفهان (خوراسگان)، دانشگاه آزاد اسلامی، اصفهان، ایران

خلاصه مقاله:

برگر از جمله فراورده های گوشتی محبوبی است که در سراسر جهان مورد استفاده قرار می گیرد. با توجه به اینکه بیشتر محصولات عرضه شده در فست فودها، از نظر کربوهیدرات های پیچیده کمبودهایی دارند. بنابراین افزایش سطح فیبر در رژیم غذایی روزانه توصیه شده است. مطالعه حاضر به بررسی اثر سبوس گندم بر برخی ویژگی های مرغ برگر پرداخته است. در این تحقیق سبوس گندم در سه سطح ۵/۱، ۳ و ۵/۴ درصد به عنوان جایگزین آرد سوخاری در فرمولاسیون برگر استفاده گردید. ویژگی های فیزیکی (ظرفیت نگهداری آب، افت پخت)، شیمیایی (رطوبت، پروتئین، چربی، خاکستر، کربوهیدرات)، بافتی (سختی، چسبندگی، پیوستگی، قابلیت جویدن، قابلیت ارتجاع) و حسی در مقایسه با نمونه شاهد مورد بررسی قرار گرفت. نتایج نشان داد محتوی پروتئین و کربوهیدرات مرغ برگر بواسطه افزایش سبوس گندم به طور معنی داری به ترتیب کاهش و افزایش نشان داد. میزان افت پخت نمونه شاهد از تیمارهای حاوی سبوس گندم به طور معنی داری بیشتر بود. همچنین مقادیر سختی نمونه های حاوی سبوس بطور معنی داری از نمونه شاهد بیشتر بود. با توجه به خواص حسی در میان نمونه های مرغ برگر، نمونه شاهد و نمونه های با ۵/۱٪ و ۳٪ سبوس افزوده شده بیشترین قابلیت پذیرش را داشتند. این مطالعه نشان داد که سبوس گندم می تواند با موفقیت به عنوان جایگزین آرد سوخاری در فراورده های گوشتی استفاده گردد.

کلمات کلیدی:

سبوس گندم، مرغ برگر، جایگزین آرد سوخاری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1830574>

