

عنوان مقاله:

تاثیر افزودن پودر هسته خرما بر ویژگی های فیزیکیوشیمیایی و حسی ماکارونی کوتاه

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 16، شماره 91 (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

Marzieh Davoudian - Graduate Masters, Department of Food Industry, Islamic Azad University, sciences and research of Tehran Branch

.Mehdi Seyedin - Associated professor, Islamic Azad University, sciences and research of Tehran Branch

Behzad Nasehi - I- Department of Agricultural Engineering and Technology, Payame Noor University (PNU), Iran

خلاصه مقاله:

امروزه درخواست برای تولید مواد غذایی فراسودمند افزایش یافته و صنعت غذا برای بهینه کردن ارزش تغذیه ای در کنار حفظ یا بهبود طعم محصول، بر طراحی مجدد مواد غذایی متمرکز شده است. هسته خرما به علت دارا بودن مواد مفید می تواند به عنوان منبع ارزان قیمت و با ارزش در تولید مواد غذایی فراسودمند مورد استفاده قرار گیرد. بدین منظور در این پژوهش پودر هسته خرما، در سطوح ۰، ۵، ۱۰، ۱۵ درصد به فرمول ماکارونی پیکولی یا پنه ریگانه اضافه شد. ابتدا میزان چربی، رطوبت، پروتئین، خاکستر و فیبر آرد ماکارونی، آرد هسته خرما و محصول خشک بررسی شد. علاوه بر این آزمون های رنگ سنجی، بافت سنجی بر روی نمونه های خام و پخته، اندازه گیری ترکیبات فنولی، ویژگی های پخت و ارزیابی حسی بر روی طعم، رنگ و بافت محصول صورت گرفت. تجزیه و تحلیل داده ها نشان داد که مقدار پروتئین و رطوبت تیمارها با افزایش درصد آرد هسته خرما، کاهش یافته ولی مقدار چربی و خاکستر و فیبر نمونه ها افزایش یافت. علاوه بر این بررسی آزمون پخت نشان داد که با افزایش آرد هسته خرما افت پخت محصول بیشتر شده در حالی که زمان پخت محصول کاهش یافته است. ارزیابی بافت و پذیرش کلی حاکی از عدم تفاوت معنی دار بین تیمارها بود. اما نتایج مربوط به تعیین ترکیبات فنولی روند افزایش این ترکیبات را با افزایش درصد آرد هسته خرما در تیمارها نشان داد. با توجه به ارزیابی مجموع نتایج تیمار حاوی ده درصد آرد هسته خرما به عنوان محصول بهینه معرفی شد.

کلمات کلیدی:

Pasta products, Date, Functional, فرآورده های خمیری، خرما، فراسودمند

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1833213>

