

## عنوان مقاله:

بررسی تاثیر افزودن انواع مکمل فیبری اصلاح شده بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی و تغذیه ای آب میوه

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 15

## نویسندگان:

Tayyebeh Tavakkoli momtaz - ACECR

Elnaz Milani - ACECR

Majid Hashemi - acecr

## خلاصه مقاله:

افزودن انواع مکمل فیبری به نوشیدنی ها می تواند یک گزینه مطلوب برای مصرف کنندگان باشد تا کمبود فیبرهای رژیم غذایی را جبران و تاثیر مثبتی بر سلامت آن ها داشته باشد. سبوس گندم، از محصولات جانبی آسیاب گندم است که بدلیل محتوای تغذیه ای و فیبر رژیمی موردتوجه است؛ اما به دلیل مشکلات تغذیه ای و تکنولوژیکی نیازمند فرآوری می باشد. ازجمله روش های فرآوری سبوس گندم برای کاهش ترکیبات ضد تغذیه ای و افزایش ویژگی عملکردی، اکستروژن و تخمیر است. هدف پژوهش، ارزیابی تاثیر افزودن سطوح مختلف ۵/۰، ۷/۰ و ۱ درصد انواع مکمل های فیبری شامل سبوس گندم تخمیری، اکستروژن شده در مقایسه با نمونه تجاری فیبر پرتقال بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی آب میوه آناناس در طول دوره نگهداری بیست روزه بود. نتایج نشان داد افزودن انواع مکمل فیبری و شرایط نگهداری سبب افزایش معنی دار وزن مخصوص، کدورت، خاکستر، بریکس و کاهش قند احیا و کل و همچنین شاخص های روشنایی (L\*)، زردی (b\*) و قرمزی (a\*) گردید (P≤۰۰۵/۰). درحالی که اختلاف معنی داری بین اسیدیته تیمارهای مختلف مشاهده نشد (P≥۰۰۵/۰). بررسی ویژگی های حسی نشان داد؛ با افزایش مقدار سبوس گندم اکستروژن شده شاخص رنگ، عطر و طعم و پذیرش کلی افزایش پیدا کرد و امتیاز آن در محدوده قابل قبول قرار داشت. با توجه به ترکیبات تغذیه ای موجود در سبوس گندم اکستروژن شده و اصلاح آن نسبت به نمونه تخمیری و غیر فرآیندی آن، استفاده از آن در فرمولاسیون نوشیدنی، سبب تولید نوشیدنی جدید فراسودمند می شود.

## کلمات کلیدی:

Juice, extrusion, wheat bran, fermentation, fiber supplement, آب میوه.

اکستروژن، سبوس گندم، تخمیر، مکمل فیبری.

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1833226>

