

عنوان مقاله:

بهینه سازی فرمولاسیون تولید اولئوژل برپایه روغن کنجد و تاثیر آن بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و کیفی سس مایونز

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 20، شماره 144 (سال: 1402)

تعداد صفحات اصل مقاله: 17

نویسندگان:

shaghayegh safipour - *Bachelor of food industry Student of the Department of Food Science and Technology, Science and Research Branch, Islamic Azad University, Tehran, Iran*

Maryam Gharachorloo - *Associate Professor, Department of Food Science and Technology, Science and Research Branch, Islamic Azad University, Tehran, Iran*

Shima Yousefi - *Assistant Professor, Department of Food Science and Technology, Science and Research Branch, Islamic Azad University, Tehran, Iran*

خلاصه مقاله:

هدف از مطالعه حاضر بررسی تولید سس مایونز حاوی اولئوژل تهیه شده بر پایه روغن کنجد و ارگانوژلاتورهای اتیل سلولز و موم کارنوبا و ارزیابی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و ارگانولیپیدیکی آن بود. در این پژوهش، ابتدا بهینه سازی تولید اولئوژل، بر اساس میزان سفتی و میزان مهاجرت روغن، صورت پذیرفت و تیمار حاوی ۴۱/۷ گرم از موم کارنوبا و ۴۱/۴ گرم اتیل سلولز بعنوان تیمار بهینه انتخاب گردید. سپس ۵ نوع نمونه سس مایونز تهیه و آزمونهای فیزیکوشیمیایی و حسی در روزهای ۱، ۳۰ و ۶۰، روی آنها انجام شد. در طی دوره نگهداری، میزان اولئوژل جایگزین شده دارای یک رابطه عکس با اندیس پراکسید، تیوباربیتوریک اسید و میزان روغن آزاد شده و یک رابطه مستقیم با پایداری امولسیون نمونهها بود. همچنین نتایج نشان داد که زمان نگهداری، تاثیر معنی داری روی خصوصیات رنگی نمونهها ندارد؛ اما با افزایش میزان اولئوژل، مولفه L^* نمونهها کمتر اما مولفه a^* و b^* نمونهها بیشتر می گردد. در ارزیابی ارگانولیپیدیکی، در انتهای دوره نگهداری همه تیمارها در محدوده مطلوب و متوسط قرار داشتند. بنابراین می توان با استفاده از اولئوژل بر پایه روغن کنجد و ارگانوژلاتورهای اتیل سلولز و موم کارنوبا، سس مایونزی با خواص فیزیکوشیمیایی و حسی مطلوب تهیه کرد.

کلمات کلیدی:

carnoba wax, ethyl cellulose, mayonnaise, oleogel, sesame oil, اولئوژل، اتیل سلولز، سس مایونز، روغن کنجد، موم کارنوبا

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1863778>

