

عنوان مقاله:

بررسی اثر صمغ ریشه گیاه سریش بر خصوصیات حسی خامه ای کننده غیرلبنی قهوه با چربی کاهش یافته

محل انتشار:

هفتمین کنگره سالانه بین المللی توسعه کشاورزی، منابع طبیعی، محیط زیست و گردشگری ایران (سال: 1402)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

فردوس پورعیداله - دانشجوی کارشناسی ارشد، قطب علمی هیدروکلوئیدهای طبیعی بومی، دانشگاه فردوسی مشهد، مشهد، ایران

سیدمحمدعلی رضوی - استاد، قطب علمی هیدروکلوئیدهای طبیعی بومی، دانشگاه فردوسی مشهد، مشهد، ایران

خلاصه مقاله:

به دنبال استقبال بالای مصرف کنندگان از نوشیدنی های قهوه، مصرف خامه ای کننده های قهوه افزایش یافته و از آنجا که مصرف بالای چربی در رژیم غذایی با افزایش خطرات سلامتی مانند بیماری های قلبی عروقی، فشار خون بالا و چاقی همراه بوده؛ علاقه مصرف کنندگان به محصولات گیاهی با چربی کاهش یافته افزایش یافته است. هدف از انجام این پژوهش بررسی خصوصیات حسی خامه ای کننده غیرلبنی قهوه با چربی کاهش یافته در چهار سطح کاهش چربی (۰، ۱۰، ۲۰ و ۳۰٪) در حضور صمغ ریشه سریش به عنوان یک قوامدهنده گیاهی بود. به منظور بررسی تفاوت حسی نمونه ها، آزمون هدونیک ۹ نقطه ای با در نظرگیری نمونه تجاری به عنوان نمونه با مقدار متوسط با حضور ۱۵ پنلیست حسی انجام پذیرفت. براساس نتایج به دست آمده بالاترین مقدار خامه ای بودن متعلق به نمونه بدون کاهش چربی با مقداری بالاتر از نمونه تجاری (۲۵/۵) بوده و این مقدار با کاهش چربی روندی کاهشی داشت. در ادامه ضخامت نمونه ها با کاهش چربی، کاهش یافته و به غیر از نمونه های با ۱۰٪ و ۲۰٪ کاهش چربی، سایر نمونه ها تفاوت معناداری با نمونه تجاری نداشتند؛ به گونه ها که این مقدار برای نمونه بدون کاهش چربی بسیار به ۵ نزدیک بود. خصوصیات لبنی شامل بو، مزه و پس طعم، روندی کاهشی با کاهش چربی از خود نشان داد. بعلاوه نتایج پذیرش کلی نشان داد که بهترین نمونه، نمونه بدون کاهش چربی بودهاست. در یک نتیجه گیری کلی، صمغ ریشه گیاه سریش تا ۳۰٪ کاهش چربی در نمونه خامه ای کننده قهوه به عنوان قوام دهنده عملکرد مناسبی داشته چرا که تمامی فاکتورهای حسی قابل مقایسه با نمونه تجاری بوده است.

کلمات کلیدی:

صمغ ریشه گیاه سریش، ارزیابی حسی، خامه ای کننده قهوه غیر لبنی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1967275>

