

عنوان مقاله:

تولید و ارزیابی ویژگی های فیزیکیوشیمیایی، رئولوژیکی و حسی سوسیس بر پایه گیاهی با استفاده از صمغ کنجاک (Amorphophallus konjac)

محل انتشار:

فصلنامه نوآوری در علوم و فناوری غذایی، دوره 14، شماره 3 (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 16

نویسندگان:

درونش جعفرپور - استادیار، گروه علوم و صنایع غذایی، واحد فسا، دانشگاه آزاد اسلامی، فارس، ایران

راضیه دیدار - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فسا، فارس، ایران

خلاصه مقاله:

فرآورده های گوشتی بخش عمده ای از مواد غذایی مصرفی در دنیا را به خود اختصاص داده اند. به دلیل تمایل مصرف کنندگان به مصرف محصولات غذایی طبیعی و سالم تر، صنایع گوشت و متخصصان این صنعت به دنبال راه حل هایی جهت پاسخگویی به درخواست آنها و تولید محصولاتی با مقادیر کمتر نیتريت و چربی می باشند. از این رو، این مطالعه به منظور تولید سوسیس بر پایه گیاهی با استفاده از صمغ کنجاک و ارزیابی خصوصیات فیزیکیوشیمیایی، رئولوژیکی و حسی آن صورت گرفت. بدین منظور از صمغ کنجاک در سطوح ۰/۰۲۵، ۰/۰۵ و ۰/۰۷۵ درصد استفاده شد و با نمونه شاهد (بدون صمغ) مقایسه گردید. نتایج نشان داد که با افزودن صمغ کنجاک به سوسیس میزان رطوبت و ویژگی های بافتی (سفتی، انسجام و قابلیت جویدن) در مقایسه با نمونه شاهد افزایش یافته در حالی که pH، فعالیت آبی و افت پخت نمونه ها به طور معنی داری کاهش می یابد ($p < 0.05$). همچنین نتایج ارزیابی رنگ نیز افزایش میزان شاخص روشنایی را نشان داد و در ارزیابی حسی، نمونه حاوی ۰/۰۵ درصد کنجاک بیشترین امتیاز را به خود اختصاص داد. بنابراین با به کار بردن صمغ کنجاک در سوسیس گیاهی می توان محصولی تولید کرد که به دلیل چربی پایین تر و هم چنین نداشتن نیتريت علاوه بر ویژگی های مطلوب فیزیکیوشیمیایی، بافتی و حسی قابل قبول از نظر تغذیه ای نیز حائز اهمیت است.

کلمات کلیدی:

سوسیس

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/2002547>

