

عنوان مقاله:

تاثیر پکتین در پایداری شربت خاکشیر

محل انتشار:

فصلنامه نوآوری در علوم و فناوری غذایی، دوره 11، شماره 1 (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

اکرم آریان فر - باشگاه پژوهشگران جوان و نخبگان، واحد قوچان، دانشگاه آزاد اسلامی، قوچان، ایران

شیمیا ظهوریان پردل - گروه علوم و صنایع غذایی، واحد قوچان، دانشگاه آزاد اسلامی، قوچان، ایران

خلاصه مقاله:

خاکشیر با نام علمی (*Descurainia sophia*) گیاهی یکساله یا دوساله از تیره شب بو یا ناست. عمدتاً مصرف شربت خاکشیر در فصل تابستان در کشور ایران رایج است. این نوشیدنی علیرغم دارا بودن ویژگی های بسیار مفید و اثرات تغذیه ای و غذا-دارویی بالا، اغلب به جهت عدم تولید صنعتی تا کنون چندان مورد توجه صنعت نبوده است و به نظر می رسد یکی از مشکلات عمده در این راستا، ناپایداری شربت خاکشیر پس از تولید می باشد. هدف از این پژوهش بررسی تاثیر صمغ پکتین بر پایداری شربت خاکشیر می باشد. برای این منظور خصوصیات فیزیکی (پایداری)، رئولوژیکی و حسی نوشیدنی مورد بررسی قرار گرفتند. داده های رفتار جریان با مدل رئولوژیکی قانون توان و هرشل بالکلی برازش داده شدند. تمامی نمونه های شربت رفتار شبه پلاستیکی داشتند و افزودن صمغ باعث افزایش ضریب قوام شد. نمونه های حاوی 0/5% پکتین کاملاً پایدار بوده و دوفاز نشدند. پارامترهای رنگی با نمونه شاهد تفاوت معنی داری نداشت. بیشترین امتیاز طعم و پذیرش کلی مربوط به نمونه حاوی 0/5% پکتین بود.

کلمات کلیدی:

پایداری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/2002857>

