

عنوان مقاله:

فرمولاسیون ماست طعم دار میوه ای قالبی با استفاده از رنگ دانه ی طبیعی و بررسی ویژگی های آن

محل انتشار:

فصلنامه نوآوری در علوم و فناوری غذایی، دوره 4، شماره 2 (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسنده:

خلاصه مقاله:

در این پژوهش به منظور افزایش تنوع فرمولاسیون های ماست از عصاره ی چغندر قرمز به مقدار ۰، ۱/۵، ۲ و ۲/۵٪ و عصاره ی طعمی میوه (توت فرنگی) به مقدار ۰، ۶، ۸ و ۱۰٪، جهت تهیه ی ماست طعم دار میوه ای قالبی با ۲/۴٪ چربی، استفاده شد. ویژگی های حسی، رنگی، فعالیت آنتی اکسیدانی و مقدار ترکیبات فنولی محلول در آب ماست طعم دار میوه ای بهینه شده و ماست ساده طی ۲۱ روز دوره ی نگه داری، بررسی شد. نتایج حاصل، نشان داد که ۶٪ عصاره ی طعمی میوه و ۲٪ عصاره ی چغندر قرمز، مناسب ترین مقادیر، جهت تهیه ی ماست طعم دار توت فرنگی هستند و پذیرش کلی آن به طور معنی داری بیش تر از ماست ساده می باشد. کاهش معنی داری در ویژگی های حسی و رنگ ماست طعم دار میوه ای در طول دوره ی نگه داری مشاهده نشد. همچنین، عصاره ی چغندر قرمز موجب شد تا ترکیبات فنولی محلول در آب و فعالیت آنتی اکسیدانی آن (که تاثیرات سلامت بخشی بر بدن دارند)، در طول مدت نگه داری، بیش تر از ماست ساده باشد.

کلمات کلیدی:

ترکیبات فنولی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/2002888>

