

عنوان مقاله:

ارزیابی اثر عصاره برگ زیتون به عنوان ترکیب فراسودمند بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی، میکروبی و حسی نوشیدنی آب گوجه فرنگی پالپ دار

محل انتشار:

فصلنامه نوآوری در علوم و فناوری غذایی، دوره 10، شماره 4 (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 18

نویسندگان:

مهسا نکته سنج اول - دانشجوی دکتری بیوتکنولوژی مواد غذایی، پژوهشکده علوم و صنایع غذایی مشهد، مشهد، ایران

عیسی جاهد - دانش آموخته دکتری، گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه ارومیه، ارومیه، ایران.

ریحانه مهدیان - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، واحد شهرکرد، دانشگاه آزاد اسلامی، شهرکرد، ایران

مجتبی آذری آنبار - دانشجوی دکتری بیوتکنولوژی مواد غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد، مشهد، ایران.

خلاصه مقاله:

در این پژوهش اثر افزودن عصاره برگ زیتون به عنوان منبع غنی از ترکیبات آنتی اکسیدانی و ضد میکروبی روی ویژگیهای فیزیکوشیمیایی، حسی و میکروبی آب گوجه فرنگی حاوی پالپ آن مورد بررسی قرار گرفت. بدین منظور عصاره برگ زیتون به طور جداگانه به مقدار ۱۰ درصد (نسبت ۹:۱) در غلظت های ۱۰٪، ۲۰٪ و ۳۰٪ به آب گوجه فرنگی اضافه گردید، سپس نمونه های تیمار شده و نمونه کنترل بعد از بسته بندی داخل ظروف شیشه ای به مدت ۳ دقیقه در دمای ۷۵ درجه سانتیگراد پاستوریزه شدند. نمونه ها پس از سرد شدن به مدت ۹۰ روز در یخچال نگهداری شدند و در بازه زمانی ۱، ۳۰، ۶۰ و ۹۰ روز آزمون های میزان لیکوپن، ویتامین C، ترکیبات فنلی، اسیدیتیه، بریکس، آزمایشات میکروبی و حسی در فراورده نگهداری شده اندازه گیری شد. نتایج نشان داد که مقدار ویتامین C و رنگدانه لیکوپن در تمامی نمونه ها با گذشت زمان نگهداری در دمای یخچال بطور معنی داری کاهش یافت ($p < 0.05$) که البته این کاهش در نمونه های حاوی عصاره برگ زیتون در مقایسه با نمونه کنترل بطور چشمگیری کمتر بود. با توجه به نتایج بدست آمده، با افزایش عصاره برگ زیتون در نمونه ها میزان ترکیبات پلی فنولی افزایش یافت و با گذشت زمان از مقدار این ترکیبات کاسته شد. نتایج ارزیابی میکروبی نیز نشان داد که نمونه های حاوی عصاره برگ زیتون نسبت به نمونه کنترل شمارش میکروبی کمتری در طول زمان نگهداری داشتند بطوریکه با افزایش غلظت عصاره این کاهش بار میکروبی محسوس بود و بیشترین تاثیر در تیمار T₃ (حاوی عصاره ۳۰٪) مشاهده گردید. ارزیابی صفات حسی هم نشان داد که افزودن عصاره برگ زیتون تا غلظت ۲۰٪ تاثیر منفی بر پذیرش آب گوجه فرنگی از نظر ارزیابان نداشت ولی با ادامه افزایش غلظت تا ۳۰٪ این ترکیب از مطلوبیت صفات حسی بخصوص طعم و مزه کاسته گردید.

کلمات کلیدی:

زیتون

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/2002923>

