

عنوان مقاله:

بررسی خاصیت آنتی اکسیدانی عصاره آبی سیر بر همبرگر خام

محل انتشار:

فصلنامه نوآوری در علوم و فناوری غذایی، دوره 7، شماره 1 (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسنده:

خلاصه مقاله:

امروزه در راستای حذف و یا کاهش ترکیبات شیمیایی و سنتزی در مواد غذایی، تحقیقات زیادی برای جایگزینی مواد شیمیایی با طبیعی انجام شده است. در همین زمینه تلاش های زیادی برای یافتن آنتی اکسیدان های طبیعی از منابع گیاهی صورت گرفته است. با توجه به اینکه استفاده از مواد نگهدارنده در همبرگر ممنوع است، در این تحقیق خاصیت آنتی اکسیدانی سیر در حفظ کیفیت همبرگر مورد بررسی قرار گرفته است. از عصاره آبی سیر به عنوان یک ترکیب آنتی اکسیدان طبیعی به میزان ۱، ۲ و ۳ سی سی به فرمولاسیون نمونه های همبرگر ۱۰۰ گرمی افزوده شد. نمونه های همبرگر آماده شده در شرایط یخچالی با دمای ۴-۰ درجه سانتیگراد به مدت ۱ و ۲ هفته و بخشی دیگر از نمونه ها در شرایط انجماد با دمای ۱۸- درجه سانتیگراد به مدت ۱، ۲ و ۳ ماه نگهداری شدند. سپس روی تمامی نمونه ها ارزیابی میزان اکسیداسیون با استفاده از روش اندازه گیری اندیس TBA صورت گرفت تا موثرترین و بهترین میزان عصاره آبی سیر در کاهش اکسیداسیون مشخص شود. بررسی های آماری نشان داد که نمونه های همبرگر حاوی ۲ و ۳ سی سی عصاره های آبی سیر بیشترین اثر را در جلوگیری از توسعه اکسیداسیون و مهار فساد در نمونه ها داشته اند. نتایج حاصل از این تحقیق نشان داد که عصاره آبی سیر به عنوان یک آنتی اکسیدان طبیعی، بطور موثر مانع از اکسیداسیون چربی در همبرگر و محصولات گوشتی شده و باعث تامین سلامتی و ایمنی محصول می گردد.

کلمات کلیدی:

همبرگر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/2003083>

