

عنوان مقاله:

بررسی ویژگی های تغذیه ای، تکنولوژیکی و حسی قالب غذایی فشرده حاوی کینوای خام و فراوری شده

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 21، شماره 153 (سال: 1403)

تعداد صفحات اصل مقاله: 16

نویسندگان:

Atoosa Nowrouzian - Department of Food Science and Technology, ACECR Kashmar Higher Education Institute, Kashmar, Iran

Masoomeh Mehraban sangatash - Department of Food Quality and Safety, Food Science and Technology Research Institute, ACECR Khorasan Razavi Branch, Mashhad, Iran

bahareh sahraian - Department of Food Quality and Safety, Food Science and Technology Research Institute, ACECR Khorasan Razavi Branch, Mashhad, Iran

خلاصه مقاله:

قالب های غذایی فشرده به انتخاب اول مصرف کنندگان به عنوان جایگزینی برای میان وعده های ناسالم یا منابع انرژی سریع قبل از تمرین تبدیل شده اند. با توجه به نیاز روزافزون جامعه به این قبیل فرآورده ها، هدف از این پژوهش، بررسی تاثیر استفاده از آرد کینوا به صورت خام و فراوری شده (پرک و برشته) و سطوح متفاوت آرد برنج (صفر، ۱۵ و ۳۰ درصد) بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی (رطوبت، چربی، پروتئین، خاکستر، کربوهیدرات، کالری، حجم مخصوص، رنگ، فعالیت آبی و بافت) و حسی قالب غذایی فشرده بود. نتایج نشان داد که آرد کینوای فراوری شده ضمن بهبود کیفیت فرآورده تولیدی منجر به کاهش رطوبت، چربی و فعالیت آبی (بیشترین مقدار بدست آمده ۶/۰ و کمترین مقدار بدست آمده ۳۶/۰ بود) و افزایش خاکستر و سفتی بافت شد و نمونه های حاوی آرد پرک کینوا بیشترین مقدار پروتئین (۷۴/۵-۴۶/۷) را داشتند. به علاوه فرآیند پرک کردن موجب کاهش کربوهیدرات و حجم مخصوص و برشته کردن موجب افزایش آن ها شد و تاثیر قابل توجهی بر تغییرات رنگ نمونه ها داشت. ارزیابی حسی نمونه ها نشان داد حضور آرد کینوای فراوری شده در فرمولاسیون در مقایسه با آرد خام در افزایش پذیرش کلی فرآورده های تولیدی موثر بود. در نهایت نمونه ی تولید شده با آرد پرک کینوا و حاوی ۳۰ درصد آرد برنج با رطوبت ۱۰/۸ درصد، چربی ۹۰/۵ درصد، پروتئین ۷۴/۵ درصد، خاکستر ۷۸/۰ درصد، کربوهیدرات ۴۷/۷۹ درصد و کالری ۹۷/۳۹۳ کیلوکالری در ۱۰۰ گرم) ضمن کسب بیشترین امتیاز پذیرش کلی، به عنوان بهترین فرمول انتخاب شد.

کلمات کلیدی:

Flaking, Quinoa flour, Rice flour, Roasting, آرد برنج، آرد کینوا، برشته کردن، پرک کردن

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/2029000>

