

عنوان مقاله:

بررسی اثر افزودن آرددانه نخود و عدس بر ترکیبات شیمیایی همبرگر ممتاز

محل انتشار:

دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

امیر معتمدی - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان

هما بقایی - مربی دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان

بهاره عمادزاده - استادیار پژوهشکده علوم و صنایع غذایی

خلاصه مقاله:

همبرگر از جمله فرآورده‌های گوشتی است که به دلایلی از جمله سهولت مصرف، طعم مطلوب و ارزش غذایی مناسب به سبب استفاده از گوشت در فرمولاسیون آن دارای مصرف رو به افزایشی است. در پژوهش حاضر، آرددانه نخود و عدس در سه سطح 4، 8 و 12 درصد) به صورت جایگزینی آرد سوخاری به فرمولاسیون همبرگر تهیه شده از گوشت گوساله با هدف بالا بردن ارزش غذایی و تولید فرآورده‌های جدید اضافه شد و ترکیبات شیمیایی این سه سطح با نمونه شاهد مورد مقایسه قرار گرفت. نتایج تجزیه واریانس نشان داد با افزایش سطح جایگزینی آرددانه نخود و عدس به طور معنی داری ($p0/05$) مقدار پروتئین و چربی نمونه‌های همبرگر نسبت به شاهد افزایش یافت. بر اساس مقایسه میانگین داده‌ها، بیشترین مقدار پروتئین 15/26% چربی 11/53% در نمونه های حاوی 12 % آرددانه نخود و عدس مشاهده شد. بر اساس نتایج به دست آمده، با افزایش سطح جایگزینی آرددانه نخود و عدس به طور معنی داری $p0/05$ از میزان خاکستر نمونه‌ها نسبت به نمونه شاهد کاسته شد. همچنین افزودن آرددانه نخود و عدس اثر معنی داری $p0/05$ بر میزان رطوبت نمونه‌ها نداشت.

کلمات کلیدی:

آرددانه، عدس، فرمولاسیون، نخود، همبرگر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/205901>

