

عنوان مقاله:

تغییرات خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حسی مربای کم کالری به طی انبارداری

محل انتشار:

بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

مجتبی یوسفی اصلی - دانشجوی دکترای گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی

سیدامیرحسین گلی - استادیار، استاد و دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه صنعتی اصفهان

مهدی کدیور - استادیار، استاد و دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه صنعتی اصفهان

داود زعیم - استادیار، استاد و دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه صنعتی اصفهان

خلاصه مقاله:

مربای کم کالری به با توجه به سطوح بهینه پکتین، استویا و شکر تولید شد و به مدت 60 روز در دمای یخچال انبارداری شد و در طی هر 20 روز یک بار میزان آنتوسیانین ها، رنگ، مواد جامد محلول، اسیدیته و پی اچ و همچنین ویژگیهای حسی (بافت، طعم و رنگ) ارزیابی شد. نتایج نشان داد که انبارداری به مدت دو ماه در دمای یخچال باعث کاهش در میزان آنتوسیانین ها، مواد جامد محلول، اسیدیته و افزایش در پی اچ می شود. علاوه بر این زمان اثر معنی داری تنها، بر فاکتور a^* داشت. همچنین بعد از چهل روز نگهداری در دمای یخچال تغییر قابل توجهی در طعم و رنگ مربا از دیدگاه ارزیابها مشاهده نشد، اما اختلاف معنی داری بین نمونه ها از لحاظ بافت با روز صفر مشاهده شد. با توجه به ارزیابی حسی مربا در طی انبارداری مشخص شد که دمای یخچال به مدت 40 روز قادر به حفظ کیفیت این مربا می باشد.

کلمات کلیدی:

به، مربای کم کالری، انبارداری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/234500>

