

## عنوان مقاله:

بررسی اثر جایگزینی آرددانه نخود و عدس بر ویژگی های بافت و پخت همبرگر ممتاز

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

## نویسندگان:

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

هما بقایی - هیات علمی گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان

بهاره عمادزاده - استادیار پژوهشکده علوم و صنایع غذایی

## خلاصه مقاله:

همبرگر از جمله فرآورده های گوشتی است که به دلایلی از جمله سهولت مصرف، طعم مطلوب و ارزش غذایی مناسب دارای مصرف رو به افزایش 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 بهبود کیفیت بافت، ویژگیهای پخت و تولید فرآوردهای جدید اضافه گردید. نتایج تجزیه واریانس نشان داد با افزایش سطح جایگزینی آرددانه نخود و عدس به طور معنی داری ( $p < 0/05$ ) مقدار سفتی، قابلیت جویدن و صمغی بودن افزایش یافت، به طوری که کمترین میزان سفتی، صمغی بودن و قابلیت جویدن را نمونه شاهد و بیشترین مقدار را نمونه های حاوی 12% آرددانه نخود و عدس به خود اختصاص دادند همچنین نتایج تجزیه واریانس نشان داد که افزودن آرددانه نخود و عدس هیچ گونه تاثیر معنی داری ( $p > 0/05$ ) بر میزان قابلیت ارتجاعی و چسبندگی محصول نداشت. نتایج تجزیه واریانس نشان میدهد که افزودن آرددانه نخود و عدس به طور معنی داری ( $p < 0/05$ ) سبب کاهش میزان افزایش ضخامت، کاهش قطر و درصد چروکیدگی محصول شد، به طوری که بیشترین کاهش قطر، افزایش ضخامت و درصد چروکیدگی مربوط به نمونه های حاوی 12% آرددانه نخود و عدس بود. همچنین در سطح 12% جایگزینی به طور معنی داری ( $p < 0/05$ ) سبب افزایش افت پخت نسبت به نمونه شاهد شد.

## کلمات کلیدی:

بافت، عدس، نخود، ویژگیهای پخت، همبرگر

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/234517>

