

## عنوان مقاله:

بررسی اثر افزودن اینولین، فروکتوالیگوساکارید و پلیدکستروز بر روی خواص فیزیکوشیمیایی، رئولوژیکی و ارگانولپتیکی آب سیب شفاف

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

## نویسندگان:

عزیز همایونی راد - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشکده تغذیه، دانشگاه علوم پزشکی تبریز

هلاله حجت انصاری - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشکده تغذیه، دانشگاه علوم پزشکی تبریز

## خلاصه مقاله:

در این مطالعه آب سیب شفاف پریبیوتیکی تولید شد که علاوه بر اثرات سلامتبخشی دارای خواص فیزیکوشیمیایی، رئولوژیکی و حسی بهتر از آب سیب های شفاف باشد. پریبیوتیک های اینولین، فروکتوالیگوساکارید و پلیدکستروز هر کدام در سه مقدار 1/5، 2/5 و 3/5 درصد به آب سیب شفاف اضافه شدند و یک نمونه بعنوان شاهد آماده شد. نمونه ها در دو دمای 4 و 25 درجه سانتی گراد برای مدت یکماه نگهداری شدند و برخی خصوصیات فیزیکوشیمیایی، رئولوژیکی و حسی آنها بررسی شد. اسیدیت، pH، اندیس فرمالین، کدورت و رنگ نمونه ها تغییری نکرد. بریکس، قند احیاء، قند کل و دانسیته با افزایش درصد پریبیوتیک افزایش یافت و در قند احیاء و قند کل این تغییرات یکماه بعد نیز مشاهده شد. خواص رئولوژیکی نمونه ها مقداری تغییر کرد. در ارزیابی حسی، نمونه های حاوی اینولین مطلوبتر بودند. افزودن این ترکیبات به آب سیب شفاف مناسب بود و اینولین بهتر از بقیه بود و تغییرات نامطلوب در محصول ایجاد نمی کرد.

## کلمات کلیدی:

آب سیب، اینولین، فروکتوالیگوساکارید، پلی دکستروز

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235105>

