

عنوان مقاله:

فرمولاسیون و تهیه شکلات رول از عناب و بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حسی آن

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

شیدا برکچی تبریزی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آزادشهر

سعیده عربشاهی دلویی - عضو هیات علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد آزادشهر

مهدی قیافه داوودی - عضو هیات علمی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی

خلاصه مقاله:

با توجه به تولید فراوان عناب به ویژه در استان های خراسان رضوی و جنوبی و از سوی دیگر کمبود تنوع در فراورده های تولیدی از این میوه با خواص دارویی بسیار بالا در کشور، توجه محققین به تولید محصولات جدید برای افزایش تمایل به مصرف و افزایش بهره وری از این محصول مناسب، رو به رشد است. این تحقیق با تولید محصولی جدید از عناب به نام شکلات رول عناب انجام گرفت. عناب از باغات بیرجند جمع آوری و پس از شستشو با آب و خشک شدن در دمای محیط درون کیسه های پلی اتیلنی نگهداری شد و سپس به منظور تهیه پالپ تحت فرایند پخت قرار گرفت و کره و شکر به آن اضافه گردید. در این پژوهش، اثر سه سطح متفاوت پودر بیسکویت (9، 12 و 15 درصد) در قالب یک طرح کاملاً تصادفی مورد بررسی قرار گرفت. نتایج حاصل بیانگر این بود که با افزایش میزان پودر بیسکویت در فرمولاسیون از میزان رطوبت نمونه های تولیدی کاسته و به میزان چربی و خاکستر افزوده شد. همچنین در بررسی نتایج به دست آمده از ارزیابی حسی توسط پانلیست ها بالاترین امتیاز به لحاظ پذیرش کلی به نمونه حاوی 12 درصد بیسکویت تعلق گرفت.

کلمات کلیدی:

عناب، شکلات رول، بیسکویت، خصوصیات فیزیکوشیمیایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235326>

