

## عنوان مقاله:

مقایسه ویژگیهای ارگانولپتیکی نمونه های آب سیب شفاف حاوی اینولین، فروکتوالیگوساکارید و پلیدکستروز طی یک ماه نگهداری در دمای محیط

## محل انتشار:

اولین همایش ملی میان وعده های غذایی (سال: 1393)

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:

موضوع این مطالعه مقایسه ویژگیهای ارگانولپتیکی نمونه های آب سیب شفاف حاوی اینولین، فروکتوالیگوساکارید و پلیدکستروز طی یک ماه نگهداری در دمای محیط بود. هدف از این مطالعه تولید آب سیب شفاف پریبیوتیکی بود که علاوه بر دارا بودن اثرات سلامت بخش برای مصرف کنندگان، دارای ویژگیهای حسی مطلوبی از نظر رنگ، طعم، بو، احساس دهانی و پذیرش کلی برای مصرف کنندگان باشد. روش پژوهش: ترکیبات پری بیوتیک اینولین، فروکتوالیگوساکارید و پلیدکستروز هرکدام در مقادیر 2/5، 3/5 و 4/5 درصد به آب سیب شفاف اضافه شدند و یک نمونه نیز بعنوان شاهد آماده گردید. نمونه ها در دمای محیط برای مدت یک ماه نگهداری شدند و ویژگیهای حسی آنها بررسی شد. نتایج و بحث: نتایج نشان دادند که با تغییر نوع مواد، اختلاف معنی داری بین نمونه ها از نظر پارامترهای طعم، احساس دهانی و پذیرش کلی وجود داشت و اختلاف معنی داری از نظر بو و رنگ مشاهده نشد. بطور کلی نمونه های حاوی اینولین دارای مقبولیت بیشتر و نمونه های حاوی پلیدکستروز دارای مقبولیت کمتری بودند. تغییر دوز هریک از مواد دارای تاثیر مشخصی بر روی احساس دهانی آنها بود. در مورد سایر پارامترهای حسی مورد ارزیابی اختلاف معنی داری بین نمونه ها با تغییر دوز هریک از مواد مشاهده نشد. نتیجه گیری کلی: بطور کلی نمونه های حاوی اینولین 3/5% مناسب تر از نمونه های دیگر بودند.

## کلمات کلیدی:

آب سیب ، اینولین ، فروکتوالیگوساکارید ، پلی دکستروز

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/267072>

