

عنوان مقاله:

بررسی بافت و خصوصیات حسی اسنک حاوی پوره توت فرنگی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

زیرین خزین - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان

ریحانه احمدزاده قویدل - عضو هیئت علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان

مهدی کریمی - عضو هیئت علمی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی

خلاصه مقاله:

هدف: در سالهای اخیر تقاضای مصرف کنندگان برای استفاده از میان وعده های سالم، طبیعی و عملگرا رو به رشد بوده است و از آنجا در طبقه بندی مواد غذایی از اسنکها که یکی از میان وعده های پرتعداد در بین افراد مختلف جامعه به ویژه کودکان و نوجوانان می باشد به عنوان میان وعده ای با حداقل ارزش تغذیه ای یاد می شود، هدف از انجام این پژوهش افزودن پوره توت فرنگی به عنوان یک افزودنی طبیعی با ارزش تغذیه ای مطلوب به فرمولاسیون اسنک بود. روش پژوهش: پوره توت فرنگی در سه سطح 5، 10 و 15 درصد و صمغ گوار در سه سطح 0، 0/5 و 1 درصد در قالب یک طرح کاملاً تصادفی با آرایش فاکتوریل به فرمولاسیون اسنک اضافه گردید و سفتی بافت و خصوصیات حسی آن از قبیل تردی، رنگ، طعم و مزه و آروما مورد بررسی قرار گرفت. نتایج و بحث: نتایج به وضوح نشان داد که با افزایش میزان صمغ گوار و پوره توت فرنگی در فرمولاسیون، به ترتیب میزان سفتی باعث افزایش و کاهش یافت. این در حالی بود که با افزایش پوره توت فرنگی، بر امتیاز رنگ، طعم و مزه و آرومای نمونه های تولیدی افزوده شد. همچنین نتایج به وضوح نشان داد که نمونه حاوی 10 درصد پوره توت فرنگی، بیشترین امتیاز را توسط ارزیابان حسی کسب نمود. علاوه بر این بر اساس نتایج مشخص گردید که سطح 0/5 از صمغ گوار قابلیت افزایش امتیاز پارامترهای ارزیابی شده را داشت. نتیجه گیری کلی: در اینجا باید گفت امکان تولید اسنکس با ارزش تغذیه ای مناسب (چون توت فرنگی دارای برخی از ویتامین ها و املاحی از قبیل پتاسیم، کلسیم و فولات و غیره است) که به لحاظ تکنولوژیکی و حسی برای مصرف کننده قابلیت پذیرش دارد، وجود داشت. در کل بر اساس نتایج این پژوهش نمونه حاوی 10 درصد پوره توت فرنگی به همراه 0/5 درصد صمغ گوار از بافت مناسب و ویژگی های حسی مطلوب برخوردار بود. همچنین ذکر این نکته ضروری است که حضور صمغ در فرمولاسیون اسنک های میوه ای الزامی به نظر می رسد. زیرا علاوه بر اینکه قابلیت حفظ طعم و مزه و آرومای میوه به کار رفته در فرمولاسیون را حین فرایند پخت و حتی در طول مدت زمان نگهداری دارد با افزایش میزان سفتی بافت از بیش از حد ترد شدن محصول در نتیجه افزودن پوره میوه جات جلوگیری می نماید و با ایجاد بافتی مطلوب از خرد شدن محصول تولیدی در حین حمل و نقل و حتی مدت زمان نگهدار (بر اثر از دست دادن بیش از اندازه رطوبت) جلوگیری به عمل می آورد.

کلمات کلیدی:

اسنک، پوره توت فرنگی، صمغ، گوار، بافت، خصوصیات حسی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/267403>



