

عنوان مقاله:

معرفی فرآیند تولید بیسکوئیت غنی شده با استفاده از شکلات شیری حاوی ویتامین های B12، B6، B2، C، A، ید و آهن

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسنده:

کوس رشمه کریم - عضو هیئت علمی، موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی

خلاصه مقاله:

با توجه به ارزش تغذیه ای بیسکوئیت غنی شده با ویتامین و همچنین نقش آن در تغذیه افراد جامعه، این پژوهش منظور طراحی فرایند و بررسی امکان استفاده از ریز مغذی ها برای غنی سازی بیسکوئیت که میان وعده بسیار رایجی در سبد غذایی افراد جامعه به شمار می آید صورت گرفت. مقادیر لازم از ریز مغذی های مورد بررسی با توجه به میزان مجاز آنها در جیره غذایی به شکلات اضافه و طی فرایند طراحی شده بیسکوئیت پخت شده با شکلات غنی شده روکش گردید. سپس در دوره های قفسه مانی 30، 60 و 90 روز، باقی مانده ویتامین ها و سایر خواص شیمیایی و حسی محصول اندازه گیری و نتایج به روش فاکتوریل مورد بررسی قرار گرفت. بررسی نتایج نشان داد که در بیسکوئیت غنی شده با ویتامین ها در برخی موارد تفاوت معنی داری بین میزان باقی مانده ویتامین ها پس از گذشت زمان های متفاوت قفسه مانی وجود داشته است. همچنین در مورد خواص حسی محصولات غنی شده در زمان های متفاوت ملاحظه شد که گاهی اختلاف معنی داری بین خواص حسی نمونه ها وجود داشت و بالاترین میزان پذیرش مربوط به 30 روز بود. اما در مورد محصول غنی شده با شکلات حاوی ریز مغذی های آهن و ید ملاحظه گردید که بین مقدار باقی مانده آن پس از گذشت زمان های متفاوت اختلاف معنی داری وجود نداشت ولی از نظر پذیرش محصول تفاوت معنی دار بین زمان های مختلف دیده شد. با توجه به نتایج حاصل از آزمون ها می توان گفت که استفاده از شکلات به عنوان حامل در غنی سازی بیسکوئیت امری امکان پذیر بوده و با توجه به اینکه مدت زمان استفاده از این نوع بیسکوئیت ها نهایتاً 90 روز می باشد لذا تغییرات عمده ای در ویتامین های موجود در آنها بوجود نخواهد آمد.

کلمات کلیدی:

آهن، بیسکوئیت، غنی سازی، کیفیت، ویتامین، ید

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/267413>

