

## عنوان مقاله:

بررسی خصوصیات حسی کره سیب با به کار گیری اینولین و نشاسته اصلاح شده به روش سطح پاسخ

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

## نویسندگان:

بهتا میرشجاعیان - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار

سید علی مرتضوی - استاد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد

معصومه مهربان سنگ - عضو هیئت علمی پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی جهاد دانشگاهی مشهد

رضا کاراژیان - عضو هیئت علمی پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی جهاد دانشگاهی مشهد

## خلاصه مقاله:

گرچه در کشور ما تولید تجاری کره سیب نیست اما به نظر می رسد که چنانچه نوعی کره سیب تهیه شود که از جهات مختلف مورد پسند مصرف کنندگان قرار گیرد، این محصول بتواند جایگاه مناسبی را در میان تولیدات کارخانه های کنسروی و بازار مصرف بدست آورد. در مرحله اول این تحقیق با استفاده از سیب زرد چند نوع کره سیب با ترکیبات متفاوت تهیه شد. سپس توسط آزمون ارزیابی حسی، کرهها از نظر چهار پارامتر طعم و مزه، رنگ و ظاهر، بده و بافت و پذیرش کلی بوسیله آزمون کنندگان با تجربه مورد سنجش قرار گرفتند. به این ترتیب مشخص گردید که مقادیر مختلف اینولین تاثیر چندانی بر روی خصوصیات حسی کره سیب ندارد. همچنین انتخاب مقادیر مختلف برای نشاسته اصلاح شده نشان داد که با افزایش میزان نشاسته اصلاح شده پارامترهای پذیرش حسی محصول بهبود یافته است در مجموع این تحقیق نشان داد که با توجه به تولید زیاد انواع سیب در ایران تولید محصولات مختلف کنسروی از جمله کره سیب از آنها قابل توصیه به تولید کنندگان داخلی است و به نظر می رسد که کره سیب می تواند به عنوان رقیبی پر جاذبه برای دیگر انواع محصولات سیب مطرح شود

## کلمات کلیدی:

کره سیب، سیب زرد، ارزیابی حسی، محصولات سیب

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/267490>

