

عنوان مقاله:

بررسی جایگزینی برخی از هیدروکلوئیدها به جای چربی در تولید سس سالاد رژیمی

محل انتشار:

نخستین کنفرانس ملی توسعه کیفیت راهبردی فراگیر در سلامت غذا (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

لیلا نوری - دانش آموخته ی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات آیت الله آملی، آمل، ایران.

حمیده توکلی پور - عضو هیئت علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار، سبزوار، ایران

پیمان آریایی - عضو هیئت علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات آیت الله آملی، آمل، ایران

خلاصه مقاله:

در طول سالهای گذشته مصرف سس به علت تغییر عادات غذایی مصرف کنندگان به طور قابل ملاحظه ای افزایش یافته است. سس های سالاد فراورده های غذایی نیمه جامد یا سیال هستند که جز امولسیون هایی روغن در آب می باشند. که در ترکیبات و میزان روغن متفاوت می باشند مصرف سس های پرچرب به دلیل دارا بودن میزان بالای چربی توصیه نمی شود به دلیل اینکه مصرف زیاد این فراورده ها منجر به بروز عوارض و بیماری هایی چون چاقی، تصلب شرائین و نارسایی های قلبی می شود از این رو مصرف کنندگان به دنبال مصرف سس های کم کالری و رژیمی می باشند. لذا هدف از این پژوهش استفاده از هیدروکلوئیدهای زانتان و تراگانانت (کتیرا) به صورت ترکیبی برای جایگزینی بخشی از چربی در سس سالاد رژیمی می باشد بطوریکه خواص شیمیایی، فیزیکی و حسی سس سالاد در مقایسه با نمونه شاهد بهبود یابد. در این پژوهش میزان چربی از 40 درصد برای نمونه شاهد به 24 درصد برای سس های سالاد رژیمی کاهش داده شد و پس از تعیین میزان بهینه صمغ ها از غلظت های 0/25، 0/5 و 0/7 درصد صمغ به عنوان جایگزین چربی استفاده شد و نمونه های سس با اسامی F0 تا F3 نامگذاری شدند و ویژگی های فیزیکی، شیمیایی و حسی سس سالاد در 48 ساعت پس از تولید مورد بررسی قرار گرفتند. در بررسی انرژی زایی سس ها نتایج حاکی از آن بودند که با کاهش غلظت چربی و افزایش جایگزینی میزان انرژی زایی سس ها کاهش یافته بطوریکه بیشترین میزان کالری مربوط به نمونه شاهد و کمترین میزان کالری مربوط به سس های سالاد با ترکیب زانتان- تراگانانت 0/7 درصد با چربی 24 درصد بود. در بررسی PH و اسیدیته سس های فرانسوی نیز نتایج بدست آمده در محدوده استاندارد ملی ایران بود. در بررسی آزمون های حسی نیز سس های سالاد F0 (شاهد)، F1 (زانتان-کتیرا 0/25 درصد)، بیشترین امتیاز را نسبت به سایر سس ها داشتند. با توجه به خصوصیات فیزیکی، شیمیایی و حسی سس های سالاد تولید شده با مقادیر مختلف صمغ های زانتان و تراگانانت (کتیرا) به این نتیجه رسیدیم که می توان از غلظت های 0/25، 0/5 و 0/7 درصد ترکیب زانتان- کتیرا بعنوان جایگزین چربی استفاده کنیم.

کلمات کلیدی:

سس سالاد، کالری، زانتان، تراگانانت (کتیرا)

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/268080>



