

عنوان مقاله:

بررسی اثر طعم روغن و پوره زیتون در فرمولاسیون کره و ارزیابی فرمول های مختلف بر اساس ویژگی های حسی و بافت سنجی آن

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

علیرضا نبی - دانش آموخته دکتری اقتصاد بین الملل، دانشگاه ساترن پاسیفیک، مالزی، مدیریت عامل مجموعه غذایی آرشیا

منیره نهاردانی - دانش آموخته کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار، ایران، مسئول واحد تحقیق و توسعه مجموعه غذایی آرشیا

خلاصه مقاله:

از آنجا که کره حیوانی و مارگارین به ترتیب به دلیل داشتن مقدار چربی اشباع شده و هیدروژنه شدن اثر سوء بر سلامت مصرف کننده می گذارند به همین منظور در این پژوهش تولید محصولی با داشتن خواص سلامت زایی کره و روغن زیتون با درجه غیر اشباعیت بالا مدنظر قرار گرفت. 4 فرمول مختلف کره با استفاده از درصد های مختلف پوره همراه روغن زیتون و روغن زیتون بدون پوره ان با خامه شیر توسط دستگاه چرن تولید گردید. فرمول های تولید شده به همراه دو نمونه شاهد توسط تست هدونیک 5 نقطه ای مورد ارزیابی حسی قرار گرفتند. آنالیز بات سنجی بر روی 6 فرمول مختلف توسط دستگاه بافت سنج ساخت کشور انگلستان انجام شد. آنالیز ارزیابی حسی داده ها با استفاده از طرح فاکتوریل کانلا تصادفی توسط نرم افزار SPSS vers.16 در سطح اطمینان 95 درصد صورت گرفت. نتایج نشان داد که متغیر های مستقل (پوره، روغن زیتون و چربی شیر) دارای اثر معناداری بر پارامترهای وابسته (بافت سنجی و ویژگی های حسی) بودند. نمونه حاوی تیمارهای 15 درصد پوره و 15 درصد روغن بالاترین پذیرش کلی را بعد از نمونه های شاهد به خود اختصاص داد و به عنوان بهرترین فرمول انتخاب گردید. همچنین نمونه حاوی 10% روغن زیتون بهترین رتبه را از نظر تست بافت سنجی به دست آورد.

کلمات کلیدی:

فرمولاسیون، روغن زیتون، ارزیابی حسی، سلامت زایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/268167>

