

عنوان مقاله:

بررسی کاربرد توام صمغ های کتیرا و زانتان به عنوان جایگزین چربی و تاثیر آنها در خواص فیزیکوشیمیایی و حسی سس سالاد

محل انتشار:

بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

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

حمید 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 این پژوهش ویژگی های فیزیکی، شیمیایی و حسی سس سالاد تهیه شده از ترکیب صمغ های زانتان و کتیرا مورد بررسی قرار گرفت. چربی سس فرانسوی در سطح 24 درصد با استفاده از صمغ های مذکور جایگزین گردید و نمونه های سس با اسامی F0 تا F2 نامگذاری شدند. نمونه حاوی 40 درصد چربی نیز به عنوان نمونه شاهد در نظر گرفته شد. بررسی های صورت گرفته بر مبنای ترکیب شیمیایی سس فرانسوی نشان داد که میزان کالری نمونه های 24 درصد به طور قابل ملاحظه ای از نمونه شاهد کمتر می باشد. نتایج آزمون های حسی نیز نشان داد که نمونه های F1 بیشترین امتیاز را نسبت به سایر سس ها داشتند. در نهایت نتایج بدست آمده در این پژوهش نشان داد که می توان از ترکیب صمغ های زانتان و کتیرا به عنوان جایگزین چربی در سس سالاد استفاده نمود

کلمات کلیدی:

سس سالاد، کالری، زانتان، کتیرا

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/297314>

