

عنوان مقاله:

بررسی اثر فیبرهای خوراکی (سیب و کرفس) بر خواص فیزیوشیمیایی و رئولوژیکی بستنی کم چرب

محل انتشار:

سومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 17

نویسندگان:

ساناز توسل - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان

مهسا تبری - استادیار علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد لاهیجان، ایران

خلاصه مقاله:

بستنی یکی از پرمصرف ترین دسرها در جهان و ایران می باشد. در سال های اخیر، کاهش میزان چربی و استفاده از فیبر در محصولات رژیمی بسیار مورد توجه قرار گرفته است. هدف از انجام این تحقیق، کاهش میزان مصرف چربی و همچنین افزودن فیبر رژیمی به فرمول اولیه بستنی است که بطور عملکردی ایجاد اثرات سلامت بخشی از طریق کاهش امراضی از قبیل دیابت، کلسترول و بیماری های قلبی و عروقی و نقش مؤثری در کارکرد سیستم گوارشی بدن انسان داشته باشد. در این پژوهش خواص فیزیوشیمیایی و حسی بستنی کم کالری با فیبرهای خوراکی بررسی شد. با افزودن مخلوط آب سیب و کرفس همراه با پالپ (در مقادیر 0%، 20%، 30%، 40%، 50%) و اینولین بانوان جایگزین چربی، (با در نظر گرفتن بهترین میزان ارائه شده در پژوهش های پیشین (5%)) مورد استفاده قرار گرفت. بعد از گذراندن دوره رسیدن بستنی تولیدی به مدت 24 ساعت، ویسکوزیته و مقاومت به برش، میزان چربی، pH، میزان پروتئین، میزان فیبر و افزایش حجم (Overrun) اندازه گیری شد. مقاومت به ذوب باد از 8 ساعت نگهداری نمونه ها در دمای 18- درجه مورد بررسی قرار گرفت. مطابق نتایج بدست آمده میزان ویسکوزیته و مقاومت در برابر برش و همچنین مقاومت به ذوب در نمونه محتوی 50% سیب و کرفس نسبت به شاهد افزایش معنی داری را نشان داد. در حالی که کاهش معنی داری در افزایش حجم (Overrun) با افزایش درصد فیبر مشاهده گردید. خواص فیزیوشیمیایی با افزایش مقدار فیبر موجود در نمونه ها و pH بطور معنی داری کاهش یافت و کمترین pH مربوط به نمونه مخلوط 50% بود. اختلاف معنی داری در محتوای چربی و پروتئین نمونه ها و شاهد مشاهده نشد. نتایج نشان میدهد که افزودن فیبرهای رژیمی علاوه بر خواص سلامت بخش، موجب بهبود بافت نیز میگردد. در بین نمونه های مورد بررسی، نمونه با بیشترین مقدار فیبر خواص رئولوژیکی و فیزیوشیمیایی مناسب ترین نسبت به دیگر نمونه ها بدست آمد.

کلمات کلیدی:

بستنی کم چرب، فیبر رژیمی، جایگزین چربی، کرفس، سیب

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/334243>

