

عنوان مقاله:

بررسی ویژگی های فیزیکوشیمیایی و حسی سس مایونز حاوی عصاره گیاه چوبک به عنوان جایگزین تخم مرغ

محل انتشار:

همایش ملی علوم و فناوریهای نوین در صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسندگان:

نازنین قهرمانی - دانش آموخته کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار

مسعود شفافی زوزیان - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار

حجت کاراژیان - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد تربت حیدریه

اکرم شریفی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار

خلاصه مقاله:

مایونز یک امولسیون روغن در آب است که توسط ترکیبات تخم مرغ پایدار شده است. هدف از این پژوهش، امکان سنجی استفاده از عصاره ریشه گیاه چوبک به عنوان جایگزین تخم مرغ در فرمولاسیون سس مایونز بود. در این تحقیق تخم مرغ به عنوان امولسیفایر اولیه با عصاره ریشه گیاه چوبک در سطوح 25 و 50 و 75 و 100% جایگزین شد و ویژگی های فیزیکوشیمیایی و حسی نمونه ها مورد ارزیابی قرار گرفتند. مطابق نتایج حاصل با افزایش جایگزینی عصاره چوبک، اسیدیته و رطوبت افزایش یافت و نمونه ها از نظر پایداری ثابت بودند. در حالیکه امتیاز ظاهر و رنگ نمونه ها کاهش یافت. به طور کلی نمونه های حاوی عصاره چوبک از لحاظ خصوصیات بررسی شده از کیفیت قابل قبولی برخوردار بودند ولی با افزایش جایگزینی عصاره چوبک امتیاز حسی نمونه ها کاهش یافت. با جایگزین کردن 50% تخم مرغ با عصاره ریشه گیاه چوبک، مایونز با ویژگی های فیزیکوشیمیایی و حسی مناسب تولید شد. بنابراین با استفاده از غلظت مناسب عصاره چوبک، می توان تخم مرغ را تا حد قابل توجهی کاهش داد.

کلمات کلیدی:

چوبک، سس مایونز، جایگزین تخم مرغ، ویژگی های فیزیکوشیمیایی و حسی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/339345>

