

عنوان مقاله:

بررسی پارامترهای فیزیکی کره موز بابکارگیری پکتین ونشاسته اصلاح شده به روش سطح پاسخ

محل انتشار:

دومین همایش ملی مهندسی و مدیریت کشاورزی، محیط زیست و منابع طبیعی پایدار (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسنده:

ریحانه اسلامی نسب - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار

خلاصه مقاله:

موز یکی از پرمصرف ترین میوه ها در جهان است و از ارزش تغذیه ای بالایی برخوردار است و منبع مناسبی از انرژی می باشد. بنابراین ایجاد صنایع فرآوری این محصول م ی تواند راهکار مناسبی برای استفاده بهینه از این محصول باشد. صنایع فرآوری جانبی این محصول شامل تولید کمپوت، مربا، آبمیوه و نکتار می باشد در این بین تولید فرآورده ای از موز با عنوان کره موز می تواند به عنوان محصولی مناسب جهت استفاده بهینه از این میوه و افزایش ارزش افزوده آن باشد. ذکر نام کره موز به دلیل بافت نرم و غلیظ این فراورده می باشد که دارای خواص رئولوژیکی و مالش پذیری مناسب و مورد نظر مصرف کننده است. در تهیه این فراورده از انواع طعم دهنده ها، ادویه ها، مواد شیرین کننده و مواد ایجاد کننده حالت ژله ای که بافت مناسبی به محصول می دهند از قبیل نشاسته اصلاح شده، ژلاتین، پکتین و سایر صمغ ها استفاده می شود که علاوه بر ایجاد طعم و بافت مناسب و مطلوب، ارزش غذایی این محصول را بالا می برند. در این تحقیق اثر پکتین و نشاسته اصلاح شده در تولید فراورده کره موز ارزیابی شده است. پکتین علاوه بر ایجاد بافت و قوام مناسب در این گونه محصولات دارای خواص سلامت زایی مناسبی نیز می باشد. همچنین استفاده از نشاسته اصلاح شده در این گونه محصولات باعث ایجاد حالت کلوییدی، ژله ای و بافت مناسب می شوند. در تهیه فرمولاسیون از طرح آماری مرکب مرکزی برای انتخاب سطوح پکتین و نشاسته اصلاح شده استفاده شده است

کلمات کلیدی:

کره موز، ماده خشک، Ph، پکتین، نشاسته اصلاح شده، محصولات موز

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/357809>

