

عنوان مقاله:

تولید ویفر پسته از خمیر و پودر پسته و بررسی خواص فیزیکوشیمیایی و حسی آن

محل انتشار:

همایش ملی رهیافت های علمی در صنعت طلای سبز، پسته (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

احمد شاکر اردکانی - عضو هیأت علمی موسسه تحقیقات پسته کشور، رفسنجان، ایران

فائزه فارسی نژاد کمال آباد - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار، سبزوار، ایران

سید علی مرتضوی - عضو هیأت علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار، سبزوار، ایران

خلاصه مقاله:

ویفر پسته محصولی است که مواد اصلی تشکیل دهنده مغزی آن خمیر پسته و پودر پسته می باشد. استفاده از خمیر پسته و پودر پسته در تولید ویفر باعث می شود تا ضمن افزایش ارزش غذایی ویفر، طعم و مزه بهتر و تنوع در تولید ویفر را شاهد باشیم. به منظور تعیین فرمول مناسب ویفر با مغزی پودر و خمیر پسته، برخی از خصوصیات فیزیکی و شیمیایی 9 تیمار ویفر پسته شامل درصد های مختلف پودر و خمیر پسته در سه تکرار در طول 6 ماه نگهداری در دمای 25 درجه سانتی گراد بررسی شد. در پایان تحقیق روی تیمارها آزمایش های بافت سنجی، رنگ سنجی و ارزیابی حسی انجام گردید. در مجموع با در نظر گرفتن مجموع آزمایشات انجام شده در این تحقیق ویفر حاوی 20 درصد پودر پسته در مغزی آن به عنوان بهترین تیمار انتخاب گردید.

کلمات کلیدی:

ویفر پسته ای، خمیر پسته، پودر پسته

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/442160>

