

## عنوان مقاله:

نوشیدنی شکلاتی برپایه شیرخشک، شیر، ملاس، استیوزید

## محل انتشار:

سومین کنفرانس بین المللی پژوهشهای کاربردی در علوم کشاورزی (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

## نویسندگان:

آرزو کرمی مقدم - مدرس دانشگاه علمی کاربردی قند کرج

سمیرا عباسی - دانشجوی کاردانی فنی شیمی آزمایشگاهی غذایی علمی کاربردی قند کرج

مهسا عابدین زاده چادرچی - دانشجوی کاردانی فنی شیمی آزمایشگاهی غذایی علمی کاربردی قند کرج

## خلاصه مقاله:

در سال های اخیر تولید نوشیدنی های رژیمی و مواد غذایی که دارای میزان کمتری کربوهیدرات به عنوان یکی از مهمترین منابع افزایش دهنده کالری می باشد و تولید مواد غذایی که منجر به کاهش استفاده از این منابع و جایگزین نمودن شیرین کننده ها بدون کالری یا کم کالری است مورد توجه فراوان قرار گرفته است. استویا یکی از شیرین کننده های مذکور می باشد در بسیاری از مواد غذایی رژیمی به عنوان جایگزین شکر به صورت طبیعی مورد استفاده قرار می گیرد در تحقیق حاضر از شیر خشک به عنوان قوام دهنده نوشیدنی شکلاتی استفاده شد و از ملاس به عنوان قوام دهنده و رنگ آن به عنوان ماده رنگی برای تولید رنگ کارامل، جانشین بخشی از پودر کاکائو در تولید این نوشیدنی مورد بررسی قرار گرفت. به کار گرفتن 35:65 از شیر خشک به عنوان یک نوع نوشیدنی شیرین شده با استیوزید، شکر 2% وانیل 25/5 خامه پاستوریزه ترکیب شد و خصوصیات فیزیکوشیمیایی و رئولوژیکی مورد بررسی قرار گرفت. با افزایش استیوزید PH شربت کاهش یافته. ارزیابی حسی و آزمایشات ماده خشک، پروتئین، چربی، PH روی نمونه شکلات آزمایشی به عمل آمد در آزمایشات ارزیابی حسی بیشترین پذیرش مکرر محصول نهایی مربوط به نمونه حاوی ( نسبت 5:3 شکر، استیوزید 5 درصد ملاس ) بوده است.

## کلمات کلیدی:

استیوزید، ملاس شیرین کننده رئولوژیکی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/465552>

