

عنوان مقاله:

تولید و بهینه سازی نوشیدنی فراسودمند بر پایه کنسانتره کشمش، استویا و عسل

محل انتشار:

اولین کنفرانس ملی دستاوردهای فن آورانه علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

طیبه اسماعیل زاده - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی

پیمان آریایی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی، واحد آیت آملی

لیلا گلستان - استادیار صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی

خلاصه مقاله:

نوشیدنی های فراسودمند علاوه بر خواص تغذیه ای پایه، دارای خواص سلامت بخش نیز هستند. در واقع نوشیدنی های فراسودمند، نوشیدنی های متعارف و معمولی هستند اما زمانی که به عنوان بخشی از رژیم غذایی مصرف می شوند، مزایای فیزیولوژیک از خود نشان می دهند و علاوه بر خواص تغذیه ای پایه، در کاهش خطر ابتلا به بیماری های سخت و مزمن هم مؤثرند. محصولات که به صورت بالقوه دارای خواص مفید و کمک کننده می باشند، از اینرو در این پژوهش بهینه سازی فرمولاسیون نوشیدنی فراسودمند بر پایه کنسانتره کشمش، استویا و عسل مورد بررسی قرار گرفته است. در تحقیق حاضر از کنسانتره کشمش در سه سطح 5، 5/7 و 10 درصد به همراه عسل و استویا با نسبت های مختلف (100 درصد عسل، 100 درصد استویا، 50 درصد عسل به همراه 50 درصد استویا) آب میوه تولید شد. سپس خواص فیزیکی، شیمیایی، میکروبی و حسی آب میوه های تولید شده مورد بررسی قرار گرفت نتایج نشان داد در بین تیمارهای مورد آزمایش تیمار کنسانتره 10 درصد کشمش به همراه عسل و استویا در طول دوران نگهداری بالاترین میزان رطوبت و اسیدیته را نسبت به سایر تیمارها دارد (به ترتیب 4/83 درصد و 225 میلی گرم /صد گرم در روز 28 ام نگهداری) که بر طبق آنالیز آماری انجام شده دارای اختلاف معنی داری با سایر تیمارها است. همچنین اثر زمان نگهداری نوشیدنی ها در دمای محیط طی مدت 28 روز نشان داد که درصد کنسانتره کشمش و میزان شیرین کننده ها تأثیر زیادی بر مقادیر قند کل و pH دارد. همچنین نتایج نشان داد که نوشیدنی های تولیدی می توانند بعنوان منبع مناسبی از ویتامین C باشد (52/3-28/5 میلی گرم در صد گرم) که میزان آن ها بطور معنی داری با افزایش غلظت های کنسانتره کشمش در نوشیدنی ها افزایش یافت. نتایج تغییرات شدت رنگ نشان داد تیمار 5 درصد کنسانتره کشمش و عسل دارای کمترین میزان تغییر رنگ می باشند. همچنین نتایج ارزیابی میکروبی و حسی نشان داد تیمار کنسانتره 10 درصد کشمش به همراه عسل و استویا دارای کمترین میزان بار میکروبی و دارای بالاترین امتیاز حسی در روز 28 ام نگهداری است

کلمات کلیدی:

نوشیدنی کشمش، عسل، استویا، زمان نگهداری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/545704>

