

## عنوان مقاله:

کاربرد پردازش تصویر در رنگ سنجی و پذیرش کلی آبنبات بجنوردی جایگزین شده استویا با ساکاروز و غنی سازی با لاکتوباسیلوس پاراکازئی

## محل انتشار:

بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

## نویسندگان:

ریحانه مرتضوی - گروه علوم و صنایع غذایی، واحد قوچان، دانشگاه آزاد اسلامی، قوچان، ایران

علی محمدی ثانی - گروه علوم و صنایع غذایی، واحد قوچان، دانشگاه آزاد اسلامی، قوچان، ایران

سمیرا یگانه زاد - پژوهشکده علوم و صنایع غذایی مشهد

## خلاصه مقاله:

همزمان با رشد آگاهی مصرف کنندگان نسبت به رژیم غذایی و تاثیر آن در سلامت آنها لزوم تولید محصولاتی که ضمانت سلامت مصرف کننده از نظر ویژگی های حسی قابل رقابت با محصولات پیشین باشد ضروری به نظر میرسد. در این پژوهش به بررسی ویژگی های حسی و پارامترهای رنگی آبنبات بجنوردی تولید شده از استویا، مالتو دکسترین و ایزومالت و غنی سازی شده با باکتری لاکتوباسیلوس پاراکازئی و بررسی تغییرات رنگ در نمونه های 0%، 30%، 40% و 50% فقط جایگزین شده ساکارز با مالتو دکسترین، ایزومالت و استویا و همچنین تغییرات رنگ در نمونه های رژیمی غنی شده با لاکتوباسیلوس پاراکازئی به دو روش پردازش تصویر و ارزیابی حسی توسط آزمونگران رنگ در این محصول در یک دوره 28 روزه پرداخته شد.

## کلمات کلیدی:

آبنبات بجنوردی، استویا، پروبیوتیک، پردازش تصویر

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/563821>

