

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر جایگزینی سطوح مختلف شیرین کننده استویا بر خصوصیات بافتی مربای کم کالری بالنگ

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

الهام باقری - گروه فناوری زیستی مواد غذایی، موسسه آموزش عالی جهاد دانشگاهی، واحد مشهد، مشهد، ایران

معصومه مهربان سنگ آتش - استادیار، گروه پژوهشی کیفیت و ایمنی غذایی، پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی جهاد دانشگاهی، واحد مشهد، مشهد، ایران

زینب ریحانی - گروه فناوری زیستی مواد غذایی، موسسه آموزش عالی جهاد دانشگاهی، واحد مشهد، مشهد، ایران

بهتا میرشجاعیان - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد سبزوار، سبزوار، ایران

خلاصه مقاله:

در این مطالعه، کاهش میزان شکر در فرمولاسیون مربای کم کالری بالنگ با استفاده از شیرین کننده استویا بررسی شده است. به منظور بهینه سازی فرمول و تولید مربای کم کالری بالنگ سه فاکتور، میزان پکتین، پودر استویا و شکر در سه سطح مختلف با استفاده از طرح دی ایتیمال بوسیله روش آماری سطح پاسخ انتخاب شدند. برای بررسی مدل و انتخاب فرمول بهینه از ویژگی های بافتی محصول استفاده شد که برای سختی بافت مدل چند جمله ای از نظر آماری معنی دار بود. ($P < 0/05$) با توجه به نتایج، اختلاف معنی داری بین ویژگی های بافتی اندازه گیری شده و پیش بینی شده توسط مدل وجود نداشت. نتایج نشان دادند با افزایش میزان پکتین و شکر مصرفی میزان سختی بافت به صورت خطی افزایش یافته و اثر همزمان شکر- استویا نیز باعث افزایش سختی بافت شده است. بر اساس نتایج حاصله امتیاز میزان پذیرش کلی نمونه حاوی 0/2 درصد استویا بیشتر از سایر نمونه ها بود.

کلمات کلیدی:

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/563865>

