

عنوان مقاله:

بهینه سازی فرمولاسیون درآژه فراسودمند بر پایه پودر چغندر قرمز با رویکرد تولید غذای کودک پروتئینی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

نویسندگان:

شیرین یاقوت کار - گروه علوم و صنایع غذایی، واحد قوچان، دانشگاه آزاد اسلامی، قوچان، ایران

الناز میلانی - گروه فرآوری مواد غذایی، پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی جهاد دانشگاهی مشهد

خلاصه مقاله:

امروزه توجه پژوهشگران و تولید کنندگان غذای کودک به تولید انواع فراورده های غذایی فراسودمند حاوی مقادیر بالای فیبر و رنگ طبیعی معطوف گردیده است. این فرمولاسیون ها از لحاظ سلامتی بسیار قابل توجه هستند، علاوه بر اینکه احتمال چاقی را در کودکان پایین می آورند، سبب ارتقای ارزش غذایی و سلامت قشر مهم و پر خطر جامعه نیز خواهند شد. چغندر قرمز گیاهی است از تیره اسفناج (Chenopodiaceae) و از جنس Beta که گونه آن Vulgaris می باشد. چغندر قرمز منبع خوبی برای پیگمان های قرمز بوده و به طور فزاینده ای برای تولید رنگ قرمز غذایی استفاده می شود. چغندر قرمز سرشار از فیبر و انواع ویتامین ها مانند ویتامین A ، C ، K ، E، تیامین و فولات و همچنین مواد معدنی مانند کلسیم ، مس ، آهن ، منیزیم ، منگنز و روی است که موجب تقویت سلامت عمومی بدن می گردد. در این پژوهش به کمک طرح مرکب مرکزی چرخش پذیر، اثر متغیرهای مورد استفاده در فرمولاسیون درآژه جهت پوشش دهی اسنک حجیم حاوی پروتئین آب پنیر شامل روغن ذرت (40-60 درصد) و پودر چغندر قرمز (5-15 درصد) بر ویژگی های حسی اسنک مورد ارزیابی قرار گرفتند. همچنین شرایط عملیات بهینه با استفاده از تکنیک بهینه سازی عددی صورت گرفت. نتایج فرآیند بهینه سازی، جهت حصول ویژگی های حسی بیشینه شامل روغن ذرت 40 و پودر لبو 15 تعیین گردید. تحت این شرایط میزان شاخص تردی بافت 4/68، مزه و احساس دهانی 4/47، عطر و طعم 4/49، شاخص رنگ 4/15، پیکره و تخلخل 4/65 و پذیرش کلی 4/83 بود.

کلمات کلیدی:

فرآورده ی اکستروژده شده، کنسانتره چغندر قرمز، ویژگی های حسی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/563899>

