

عنوان مقاله:

غنی سازی دسر مشکوفی با جوانه گندم و بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی آن

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

زهرا طاهری - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت ا ... آملی، آمل، ایران

آزاده قربانی حسن سرایی - استادیار، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت ا ... آملی، آمل، ایران

سیداحمد شهیدی

خلاصه مقاله:

جوانه گندم بخش کوچکی از دانه گندم است که به عنوان محصول جانبی طی عملیات آسیاب کردن گندم تولید میشود و یکی از منابع پروتئینی ارزان قیمت است که علیرغم خصوصیات تغذیه ای منحصر به فرد خود، استفاده محدودی در صنایع غذایی دارد. هدف از تحقیق حاضر استفاده از این محصول جانبی مغذی در تولید نوعی دسر است که به دلیل خصوصیات حسی مطلوب خود، توسط کودکان و بزرگسالان مصرف میشود. بدین منظور سطوح مختلفی (0، 2.5، 5، 7.5، 10%) از جوانه گندم به فرمولاسیون مشکوفی افزوده و پارامترهای مختلف فیزیکی و شیمیایی آن طی نگهداری در روزهای 1، 5 و 10 اندازه گیری شد نتایج نشان داد که با افزایش محتوای جوانه گندم، ماده خشک ها نمونه مشکوفی به طور معنی داری افزایش، pH نمونه ها کاهش، درحالی که اسیدیته افزایش یافت. پارامترهای رنگ سنجی نیز نشان داد که مشکوفی غنی شده با جوانه تر تیره، قرمزتر و زردتر از ی نمونه کنترل بودند. همچنین نتایج به دست آمده نشان ی دهنده کاهش میزان آب اندازی مشکوفی ها در غلظت های بالاتر جوانه بود

کلمات کلیدی:

جوانه گندم، مشکوفی، غنی سازی، خواص فیزیکوشیمیایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/563913>

