

عنوان مقاله:

بررسی اثر جایگزینی عسل با قند خرما بر برخی خصوصیات فیزیکوشیمیایی، رئولوژیکی و حسی خامه عسلی پاستوریزه

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

عزیز همایونی راد - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده تغذیه، دانشگاه علوم پزشکی تبریز، تبریز، ایران

سونیا پاسبان خسروشاهی - کارشناس ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد تبریز، دانشکده کشاورزی، تبریز، ایران

خلاصه مقاله:

تاکنون شیرین کننده های مصنوعی و طبیعی مختلفی جهت جانشینی شکر در صنعت مورد استفاده قرار گرفته اند که هر یک معایب و مزایای خاص خود را داشتند. به دلیل مسائل اقتصادی و تکنولوژیکی، پژوهش های روزافزونی جهت جایگزینی مناسب شکر با سایر شیرین کننده ها و انتخاب شیرین کننده مناسب در جهت کاهش عوارض ناشی از مصرف شکر بسیار مهم می باشد. لذا مطالعه حاضر با هدف تولید خامه شیرین شده با قند مایع خرما انجام شد. خامه با 28 درصد چربی برای تهیه نمونه ها از کارخانه لبنیات تبریز تهیه شده و سپس قند مایع خرما در چهار سطح (100-75-50-25 درصد) جانشین عسل در فرمولاسیون گردید. به منظور آنالیز آماری داده ها، از روش تجزیه واریانس یکطرفه (ANOVA) در قالب طرح کاملا تصادفی در سطح معنیداری 5 درصد استفاده شده است. طبق نتایج بدست آمده اختلاف معنیدار در سطح احتمال 5 درصد بین pH، اسیدیته و چربی نمونه های تولید شده با نمونه شاهد وجود نداشت. در سطوح جانشینی بالاتر اختلاف معنی دار بین ماده خشک و ویسکوزیته نمونه های تولید شده با نمونه شاهد وجود داشت. ($P < 0/05$) در کل جایگزینی 50% قند مایع خرما با عسل تغییر محسوس روی ویژگیهای فیزیکوشیمیایی و حسی نمونه ها ایجاد نکرد و مناسب بود.

کلمات کلیدی:

قند خرما، خامه، عسل، شیرین کننده

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/563930>

