

عنوان مقاله:

بررسی خصوصیات حسی شیر حاوی شکر تیغال (Trehalla Manna)

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

فرزانه دریگوند - دانشجوی دکتری علوم و صنایع غذایی، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد سبزوار، سبزوار، ایران

سیدعلی مرتضوی - عضو هیئت علمی، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد سبزوار، سبزوار، ایران

امیرحسین الهامی راد - عضو هیئت علمی، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد سبزوار، سبزوار، ایران

اکرم شریفی - عضو هیئت علمی، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد قزوین، قزوین، ایران

خلاصه مقاله:

مان ها (شیرابه های قندی) به عنوان یکی از محصولات فرعی مراتع و جنگل ها از جایگاه ویژه ای برخوردار هستند. تنوع اقلیمی و پوشش غنی فون و فلور در کشور ایران سبب ظهور مان هایی منحصر به فرد با فرمولاسیون خاص و مکانیسم تولید پیچیده شده که از قدیم الایام مورد توجه حکمایی چون ابن سینا قرار داشته و اثرات متنوع و شفابخش آن ها در طب سنتی کاربرد داشته است. شکر تیغال یکی از مان های مهم ایران، حاصل فعالیت سخت بالپوشانی از جنس *Larinus Spp*. بر روی گونه های چندی از جنس *Echinops* است که در طب سنتی ایران از این گیاه نه تنها برای درمان تب و یبوست استفاده می شود بلکه برای گلو درد، آنفولانزا و برخی عفونت های ویروسی و باکتریایی استفاده می شود و دلیل آن تاثیرات تقویت کننده سیستم ایمنی اش است. در این تحقیق به منظور غنی سازی شیر و تولید محصولی جدید با ویژگی های فرا سودمند از مان گیاهی شکر تیغال در سه سطح 5، 10 و 15 درصد استفاده گردید و سپس خصوصیات حسی شیر فرموله شده با شکر تیغال توسط آزمون حسی و تست هدونیک 5 نقطه ای مورد بررسی قرار گرفت. طبق نتایج مشخص شد که افزودن شکر تیغال تاثیر معنی داری ($P < 0.05$) روی تمامی خصوصیات حسی داشته است، بطوریکه شیر فرموله شده با 15 درصد شکر تیغال بیشترین پذیرش کلی را در بین فرمولاسیون های تهیه شده نشان داد.

کلمات کلیدی:

مان گیاهی، شکر تیغال (Trehalla Manna)، شیر، فراسودمند، ویژگی های حسی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/563958>

