

## عنوان مقاله:

بررسی اثر هیدروکلوئیدهای ژلاتین و گوار و شیر خرمای بعنوان شیرین کننده طبیعی بر پارامترهای بافتی، رنگی و حسی پاستیل میوه ای بر پایه پوره کیوی

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 15

## نویسندگان:

پرند محمودی - دانشجوی کارشناسی ارشد، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد شهر قدس، گروه علوم و صنایع غذایی، شهر قدس، ایران

حمید توکلی پور - عضو هیئت علمی دانشگاه آزاد اسلامی، واحد سبزوار، گروه علوم و صنایع غذایی، سبزوار، ایران

## خلاصه مقاله:

تقلات بر پایه میوه و سبزی نسبت به سایر محصولات مشابه دارای ویژگی های خوراکی بهتر و ارزش تغذیه ای بالاتری میباشند. میوه کیوی دارای ویژگی های تغذیه ای متعددی است که شاخص ترین آن ها میزان ویتامین C بسیار بالا و ترکیبات آنتی اکسیدانی مانند لوتئین و ترکیبات فنلی می باشد. ایران از تولید کنندگان عمده کیوی در دنیا است، اما از طرفی میزان ضایعات پس از تولید این میوه ارزشمند بالا است. در این پژوهش تولید فراورده ای نوین از کیوی تحت عنوان پاستیل میوه ای بر پایه پوره کیوی با استفاده از نسبت های مختلف هیدروکلوئیدهای ژلاتین (در سه سطح 4، 6 و 8 درصد) و گوار (در دو سطح 0/25 و 0/5 درصد) و نسبت شیر خرمای به پوره کیوی (در دو سطح 20/80 و 30/70) و سایر اجزای فرمولاسیون (شامل پوره کیوی و تعدیل کننده های pH) در قالب یک طرح کاملاً تصادفی بر پایه فاکتوریل مورد مطالعه قرار گرفت. صفات مورد اندازه گیری شامل رطوبت، ویژگی های بافتی (سختی، پیوستگی و الاستیسیته)، مولفه های رنگی و خواص حسی محصول نهایی بود. نتایج نشان داد افزودن هیدروکلوئیدهای ژلاتین و گوار و همچنین نسبت شیر خرمای به پوره کیوی رطوبت محصول نهایی را افزایش داده است. افزایش ژلاتین در فرمولاسیون پاستیل منجر به افزایش سختی و پیوستگی محصول نهایی گردید ولی بر الاستیسیته موثر نبود. این در حالی بود که افزایش صمغ گوار و شیر خرمای در فرمولاسیون محصول نهایی منجر به کاهش سختی و افزایش پیوستگی و الاستیسیته بافت محصول نهایی گردید. نتایج آنالیز مولفه های رنگی پاستیل نیز نشان داد که ژلاتین بر خواص رنگی موثر نبود در حالیکه با افزایش میزان گوار در فرمولاسیون پاستیل مولفه های \*b و \*L روند افزایشی داشت ولی مولفه های \*a کاهش یافت. شیر خرمای نیز منجر به کاهش مولفه های \*L و افزایش میزان مولفه های \*a و \*b گردید. بررسی داده های حاصل از ارزیابی حسی نمونه ها نشان داد که ویژگی های حسی پاستیل کیوی به طور معنی داری تحت تاثیر متغیرها می باشند، بطوریکه ژلاتین و گوار به دلیل پوشش طعم و به تاخیر انداختن رهاسازی ترکیبات طعم زا منجر به کاهش پذیرش کلی و شیر خرمای بعنوان شیرین کننده طبیعی و رژیمی به دلیل افزایش طعم شیرین و مطلوب محصول نهایی منجر به افزایش پذیرش کلی نمونه های پاستیل می شوند.

## کلمات کلیدی:

کیوی، شیر خرمای، پاستیل، پیوستگی، ژلاتین، گوار، خواص حسی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/564354>

