

عنوان مقاله:

بررسی اثر جایگزینی ساکارز با سوکرالوز بر برخی ویژگی های کیفی سوهان

محل انتشار:

اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

حمیدرضا اخوان - بخش علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شهید باهنر کرمان، کرمان، ایران

نرگس ناییبی - دانشاموخته کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد محلات، ایران

اعظم ایوبی - بخش علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شهید باهنر کرمان، کرمان، ایران

خلاصه مقاله:

سوهان شیرینی سنتی ایرانی است که از آرد گندم، جوانه گندم، شکر، روغن، تخم مرغ، زعفران و مواد اختیاری تهیه میگردد که با برخی مغزها آراسته شده است و میتواند به شکلهای مختلف از جمله تخت، لقمه ای و.... باشد. یکی از مهمترین و اصلیتترین مواد تشکیلدهنده سوهان، شکر میباشد که تقریباً به میزان 20 درصد در آن استفاده میگردد. ساکارز با وجود اینکه به عنوان شیرینکننده و بهبوددهنده برخی ویژگیهای کیفی در فرمولاسیون سوهان استفاده میگردد، میتواند سبب مشکلات مرتبط با سلامتی از قبیل فشار خون، چاقی و بیماریهای قلبی بویژه در افراد دیابتی گردد. در پژوهش حاضر، جایگزینی شکر با سوکرالوز، به عنوان شیرینکننده کم کالری مورد ارزیابی قرار گرفت و در فرمولاسیون سوهان حاوی سوکرالوز از پرکننده مالتودکسترین و ایزومالت استفاده گردید. نتایج نشان داد کهافزودن شیرینکننده سوکرالوز در فرمولاسیون سوهان، اثر معنیداری بر محتوای رطوبت و پایداری اکسایشی روغن موجود در سوهان از نظر اسیدهای چرب آزاد و عدد پراکسید نداشت. شاخص رنگ L* نمونههای حاوی سوکرالوز بالاتر بود که بیانگر روشنتر بودن رنگ سوهان بود. از نظر ارزیابها نیز نمونه سوهان حاوی شکر، از نظر رنگ امتیاز بالاتری نسب به نمونه حاوی سوکرالوز کسب کرد. ارزیابها از نظر طعم و مزه و همچنین عطر و بو امتیاز کمتری به نمونه حاوی سوکرالوز دادند و به عبارتی میزان پذیرش حادقلی داشت. امتیاز ارزیاب ها بیانگر کاهش تردی بافت نمونه سوهان حاوی سوکرالوز بود. بر اساس نظر ارزیابها، پذیرش کلی نمونه حاوی سوکرالوز به صورت معنی داری کمتر از نمونه شاهد بود

کلمات کلیدی:

سوهان، ساکاروز، شیرین کننده، ویژگی حسبوآز

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/574128>

