

عنوان مقاله:

بررسی ارزیابی حسی ماست غنی شده با برگ زیتون

محل انتشار:

کنگره بین المللی نوآوری در مهندسی و توسعه تکنولوژی (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 16

نویسندگان:

سمیرا پورقربان - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد تهران شمال

لادن رشیدی - استادیار گروه پژوهشی غذایی و کشاورزی پژوهشگاه استاندارد سازمان ملی استاندارد ایران

لیندا یادگاریان - دانشیار گروه علوم و فنون دریایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد تهران شمال

خلاصه مقاله:

در این تحقیق برگ زیتون به عنوان ماده ارزشمند تغذیه ای ارزان قیمت به منظور تولید یک فرآورده لبنی عملگرا، به ماست اضافه شد. برگ زیتون در چهار غلظت (0/1، 0/5، 1، 1/5) میلی گرم بر میلی لیتر در دو حالت قبل از تخمیر و بعد از آن به ماست اضافه شد و آزمون ارزیابی حسی بر روی فرآورده های غنی شده با برگ زیتون در فواصل زمانی 0، 7، 14 و 21 روز انجام شد. نتایج تحقیق حاکی از آن است که تمامی فرآورده های غنی شده بجز غلظت 1/5 میلی گرم بر میلی لیتر برگ زیتون در دو حالت قبل و بعد از تخمیر، دارای خواص حسی قابل قبولی بوده اند. نتایج حاصل از آزمون های سنجش اسیدیته و pH در ماست های غنی شده نشان داد که افزودن برگ زیتون تاثیری معنا داری روی میزان اسیدیته و pH نمونهها داشته و باعث بالا رفتن اسیدیته و کاهش pH نمونه ها در طول نگهداری در مقایسه با ماست شاهد شده است ($p < 0.05$). بنابراین نتایج حاصل از آزمون های حسی، فرآورده های غنی شده با برگ زیتون می توانند در مقادیر صنعتی برای رفع نیازهای جامعه به مواد آنتی اکسیدانی، تولید شوند و خواص سلامت بخش آنها در اختیار جامعه قرار گیرد.

کلمات کلیدی:

برگ زیتون، ماست، ترکیبات پلی فنلیک، غذای عملگرا

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/575260>

