

عنوان مقاله:

بررسی اثر جایگزینی تخم مرغ در سس مایونز با پودر پروتئین آبکافتشده ماهی کپورنقرهای *Hypophthalmichthys molitrix* و تعیین خصوصیات حسی و رنگ محصول تولیدشده

محل انتشار:

همایش ملی آبی پروری و اکوسیستم آبی پایدار (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

الناز غفاری چراتی - دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

سکینه یگانه - دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

سیدعلی جعفرپور - دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

رضا صفری - دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

خلاصه مقاله:

سس مایونز یکی از فرآوردههایی است که در بین افراد جامعه به مقدار زیاد مصرف میشود. در این پژوهش اثر جایگزینی تخم مرغ در سس مایونز با پودر پروتئین آبکافتشده ماهی کپور نقرهای (*Hypophthalmichthys molitrix*) (و تعیین خصوصیات حسی و رنگ محصول تولیدشده ارزیابی شد. برای این منظور، پودر پروتئین آبکافتشده ماهی کپور نقرهای با استفاده از آنزیم پروتامکس (5/1) تولید شد، سپس در سطوح مختلف صفر، 25، 50 و 100 درصد جایگزین تخم مرغ در سس تولیدی استفاده شد. نتایج حاصل از ارزیابی حسی سس مایونز تولیدشده با پودر پروتئین ماهی نشان داد که نمونهی سس با جایگزینی 25 درصد در فاکتورهای طعم، بو، بافت، رنگ، مالشپذیری و پذیرش کلی تفاوت معنی داری با شاهد نداشت ($p < 0.05$). همچنین نتایج نشان داد در ارزیابی و سنجش، رنگ نمونههای مایونز تولیدی با افزایش درصد جایگزینی پودر پروتئین ماهی به جای تخم مرغ کاهش یافت، اما از لحاظ آماری با یکدیگر تفاوت معنی داری نداشت ($p < 0.05$). (و به لحاظ رنگ پس از نمونه شاهد (صفر درصد) بالاترین امتیاز متعلق به نمونه 25 درصد جایگزینی و کمترین امتیاز متعلق به سس مایونز تهیه شده از پروتئین آبکافتشده-ی ماهی با جایگزینی 100 درصد بود.

کلمات کلیدی:

پروتئین آبکافتشده، ماهی کپور نقرهای، ارزیابی حسی، سس مایونز، تخم مرغ، امولسیون

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/584115>

