

## عنوان مقاله:

تحلیل بافت داخلی و ارزشیابی حسی یک برنجی بدون گلوتن کمچرب

## محل انتشار:

کنفرانس علوم و صنایع غلات، نان و فرآورده های آردی (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

## نویسندگان:

فریبا نقی پور - دانش آموخته دانشگاه فردوسی مشهد

مهدی کریمی - بخش تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی استان خراسان رضوی، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، مشهد، ایران

فریده طباطبایی یزدی - بخش تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی استان خراسان رضوی، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، مشهد، ایران

سیدعلی مرتضوی - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد

## خلاصه مقاله:

طی سالهای اخیر با افزایش آگاهی افراد درخصوص سلامتی، تولید کنندگان مواد غذایی برای جلب رضایت مصرف کنندگان به دنبال ارایه محصولاتی با میزان چربی و شکر کمتر و فیبر بیشتر میباشند. این مسیله از آنجا اهمیت دارد که انتخاب ترکیب جایگزین نیز باید مطابق با رژیم غذایی مصرف کننده باشد چرا که در برخی از موارد نظیر افراد مبتلا به سیلیاک محدودیتهای مصرف متعددی وجود دارد. از سوی دیگر این جایگزینی در فرمولاسیون مواد غذایی، تغییرات چشمگیری را در بافت و ویژگیهای حسی و دهانی محصولات به دنبال خواهد داشت. از این رو هدف از انجام این پژوهش بررسی امکان جایگزینی صفر، 25، 50، 75 و 100 درصد روغن موجود در فرمولاسیون یک برنجی فاقد گلوتن با بتاگلوکان استخراج شده از سورگوم بود. خصوصیات بافت داخلی و ویژگیهای حسی نمونههای تولیدی در قالب طرح کاملاً تصادفی مورد مقایسه قرار گرفتند (p40/05). نتایج تحلیل بافت داخلی نشان داد که جایگزینی روغن تا سطح 50 درصد با فیبر رژیمی بتاگلوکان باعث پخش یکنواخت حبابهای هوا و مشاهده بافت پوک و متخلخل در تصویربرداری داخلی گردید. همچنین نتایج آزمون بافت گویای آن بود که کمترین میزان سفتی در بازه زمانی 2 ساعت و یک هفته پس از پخت متعلق به نمونههای بود که 50 درصد روغن موجود در فرمولاسیون آن با بتاگلوکان جایگزین شده بود. علاوه بر آن این نمونه از بیشترین مقبولیت نزد داوران چشایی طی ارزشیابی حسی برخوردار بود.

## کلمات کلیدی:

سیلیاک، بتاگلوکان، یک کمچرب، تخلخل، خصوصیات حسی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/592947>

