

عنوان مقاله:

مقایسه خصوصیات فیزیکوشیمیایی یک خرما تولید شده از دو واریته متفاوت خرما

محل انتشار:

اولین همایش بین المللی و دومین همایش ملی کشاورزی، محیط زیست و امنیت غذایی (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

یاسر سالارکریمی - دانش آموخته کارشناسی ارشد دانشگاه آزاد اسلامی سبزوار

حمید توکلی پور - عضو هیات علمی دانشگاه آزاد اسلامی سبزوار

فاطمه شهدادی - دکترای صنایع غذایی و بورس دانشگاه جیرفت

خلاصه مقاله:

خرما نیز یکی از محصولات باغی مهم در ایران است که ارزش تغذیه ای بالایی دارد. شیرین کننده هایی که دارای فروکتوز میباشند نسبت به سایر شیرین کننده ها مانند ساکارز و گلوکز مایع در فرایند تولید فراورده های قنادی نظیر کیک، بیسکویت، کلوچه و ... دارای خصوصیات هستند که منجر به بهبود کیفیت و افزایش زمان ماندگاری محصول نهایی می شود. در این مطالعه خواص فیزیکی شیمیایی دو نوع کیک خرمایی (خرمای مرداسنگ و کلوته) مورد ارزیابی قرار گرفت. نتایج نشان داد که افزودن خرما به کیک ها باعث افزایش ویژگی هایی مانند اسیدیته، قندهای احیا کننده، پروتیین، فیبر، خاکستر و ... نسبت به شاهد شد. هر چند بیشتر این فاکتورها در دو نوع کیک خرمایی تفاوت معنی داری نشان ندادند. نتایج مربوط به رنگ نیز نشان داد که کیک های تهیه شده با دو نوع خرما و همچنین کیک شاهد (بدون خرما) اختلاف معنی داری از لحاظ هر سه فاکتور a ، b و 1 دارند. نمونه های حاوی خرما کلوته رنگ تیره تری نسبت به دو نمونه دیگر نشان دادند.

کلمات کلیدی:

خرما، کیک، خواص فیزیکی شیمیایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/638274>

