

عنوان مقاله:

بررسی اثر آرد دانه خربزه بر خصوصیات تغذیه ای، تصویری و حسی سس مایونز کم چرب

محل انتشار:

چهارمین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

علی زارعی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان

مهدی قیافه داودی - عضو هیئت علمی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی

خلاصه مقاله:

امروزه نیاز جامعه به سمت مصرف غذاهای کم چرب و کم کالری رفته است اما در بسیاری از موارد صنعت غذا در تولید محصول کم چرب که مورد پذیرش مصرف کنندگان باشد، ناتوانست. از این رو دانشمندان علوم و صنایع غذایی جهت تعیین جایگزین چربی ای که بتواند تمام نقش های چربی (طعم، ظاهر، بافت و رنگ) در محصول را تقلید کند، دچار مشکل نموده است. بنابراین در این تحقیق آرد دانه خربزه در سطوح صفر، 5، 10، 15، 20، 25 و 30 درصد به عنوان جایگزین بخشی از روغن موجود در فرمولاسیون سس مایونز مورد استفاده قرار گرفت و پارامترهایی از قبیل پروتیین، چربی، خاکستر، مولفه های رنگی و خصوصیات حسی (طعم، بافت، مالش پذیری، رنگ) ارزیابی شدند. براساس نتایج بدست آمده، مشخص گردید که با افزایش آرد دانه خربزه در فرمولاسیون اولیه سس مایونز میزان پروتیین، خاکستر و مولفه رنگی a^* به طور معنی داری در سطح 5 درصد افزایش یافت. این در حالی بود که از میزان چربی و مولفه های رنگی L^* و b^* کاسته شد. هم چنین با افزایش جایگزینی روغن موجود در سس مایونز با آرد دانه خربزه در سطوح بیش از 15 درصد از امتیاز طعم (بو و مزه) نمونه های تولیدی کاسته شد. علاوه بر این در بین نمونه سس های مایونز تولیدی نمونه حاوی 15 درصد آرد دانه خربزه دارای بالاترین امتیاز بافت و رنگ بود. در حالی که سس های مایونز حاوی 10، 15 و 20 درصد آرد دانه خربزه مشترکا بالاتری امتیاز مالش پذیری را در بین سایر نمونه ها کسب کردند. در نهایت براساس نتایج ارزیابی حسی نمونه حاوی 15 درصد آرد دانه خربزه به عنوان بهتری نمونه سس مایونز معرفی شد.

کلمات کلیدی:

آرد دانه خربزه، جایگزین چربی، مولفه های رنگی، طعم، مالش پذیری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/647248>

