

عنوان مقاله:

بهینه سازی دسر لبنی و بررسی تاثیر آن بر میزان شیرین کنندگی و صمغیت محصول

محل انتشار:

چهارمین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

رقیه باطبی - کارشناس آزمایشگاه شرکت لبنی گلا

مریم نقی پور - دانشجوی کارشناسی ارشد، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سوادکوه

پریسا عندلیب - مدیر کنترل کیفیت شرکت لبنی گلا

بوته نصر...پور - مسئول فنی شرکت لبنی گلا

خلاصه مقاله:

امروزه استفاده از شیرین کننده های طبیعی ونقش آن ها در صنایع مختلف، بیماران دیابتی و تغذیه، اهمیت زیادی پیدا نموده است. به دلیل خاصیت شیرین کنندگی و درمانی برگ استویا، این گیاه به شدت از نظر اقتصادی و علمی مورد توجه قرار دارد. گیاه در برگ های خودش تولید گلیکوزیدهای شیرین استویل می کند. استویوزاید به عنوان اصلی ترین جز شیرین کننده در برگ های این گیاه بوده و 30-400 برابر شیرین تر از ساکارزمی باشد. استفاده از ترکیبات موجود در استویا به دلیل نقش آن در حفظ سلامتی و کنترل دیابت به طور گسترده ای در حال افزایش است و می رود که به تدریج جایگزین سوکرز (شکر معمولی) شود. استفاده وسیع از استویوزاید در صنایع غذایی و دارویی و محصولات غذایی متنوعی از جمله غذاهای خشک شده دریایی، انواع سس ها، نوشابه ها، کمپوت ، آدامس، بستنی، خمیردندان و دهان شوی قابل بهره برداری است. امروزه به دلیل افزایش بیماری های قلبی، چاقی و دیابت بشر در پی مصرف غذاهای کم کالری است . کاهش کالری را می توان از طریق جایگزین کردن شکر با شیرین کننده های کم کالری انجام داد هدف از انجام این تحقیق تولید دسر لبنی با استفاده از جایگزینی استویا با شکر بود. در این پژوهش، اثر افزودن سطوح مختلف استویا (0.03، 0.04، 0.05 درصد) و صمغ کربوکسی متیل سلولزدر سطوح مختلف (0، 0/3، 0/5 درصد) جهت تولید دسرلبنی حاوی استویا در قالب طرح کاملاً تصادفی بر پایه فاکتوریل، مورد بررسی قرار گرفت. نتایج تولید دسرلبنی استویا، نشان داد که با افزایش میزان استویا در فرمولاسیون، میزان قند احیاء کننده افزایش یافت. با افزایش میزان صمغ، چسبندگی و صمغیت بافت افزایش یافت. همچنین براساس نتایج، افزودن این صمغ به فرمولاسیون دسر هیچگونه اختلاف معنی داری در سطح 5 درصد در میزان pH، قند احیاکننده و مشاهده نگردید. از سوی دیگر با بررسی سایر پارامترهای ارزیابی شده در آزمون حسی و براساس نتایج پذیرش کلی مشخص شد که نمونه حاوی 0.04 و 0.05 درصد استویا در حضور 0/3 درصد صمغ کربوکسی متیل سلولز بالاترین امتیاز و نمونه حاوی 0.03 درصد استویا (این نمونه فاقد صمغ کربوکسی متیل سلولز بود) پایین ترین امتیاز را توسط ارزیابان حسی کسب نمودند.

کلمات کلیدی:

دسر لبنی، استویا، کربوکسی متیل سلولز

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/647406>



