

## عنوان مقاله:

بررسی شیمیایی و ارزیابی حسی قاووت‌های تولیدی بر پایه هسته خرماى مضافتی و تعیین بهترین درصد ترکیبات

## محل انتشار:

اولین همایش ملی صنایع فرآوری محصولات کشاورزی (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

## نویسندگان:

یکتا گنج کریمی - فارغ التحصیل کارشناسی، بخش علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه شهید باهنر کرمان، کرمان، ایران

کیمیا شریفی - فارغ التحصیل کارشناسی، بخش علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه شهید باهنر کرمان، کرمان، ایران

مقداد تکلوزاده - کارشناس بخش علوم و مهندسی صنایع غذایی دانشگاه شهید باهنر کرمان، کرمان، ایران - دانشجوی دکتری مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد، مشهد، ایران

## خلاصه مقاله:

هسته ی رقم خرماى مضافتی جهت تولید محصول قاووت که ازجمله شیرینی های سنتی استان کرمان می باشد و ازپودر کردن دانه های گیاهی و شکر تهیه می شود، پس از شست وشو توسط آب ضدعفونی شده و پس از خشک کردن و برشته شدن آسیاب شدند و به پودرهایی با اندازه ذرات 0/5mm و مش صافی 35 تبدیل گردید. قاووت هسته ی خرماى مضافتی با ترکیب 90 درصد پودر هسته ی خرما و 10 درصد پودر شکر و همچنین نسبت های 50-50 و 70 درصدپودر هسته ی خرما و 30 درصد پودر شکر فرموله گردید. سپس توسط 25 نفر از افراد خبره و آموزش دیده تست هایارزیابی کیفی در زمینه های عطر، طعم، رنگ، بافت، احساس دهانی و مطلوبیت کلی انجام پذیرفت. همچنین با انجامآزمایشات اندازه ذرات، بریکس، خاکستر غیر محلول در اسید، PH و مقایسه با استاندارد قاووت نتایج زیر حاصل شد. نمونه های قاووت با درصد شکر 30 و درصد پودر هسته ی خرما 70 بیشترین امتیازات کیفی را دریافت نموده و مطلوبیت بیشتری از دیدگاه مصرف کنندگان خواهد داشت و سایر فاکتورهای بریکس، PH و اندازه ذرات و خاکستر غیر محلول در اسید این نوع قاووت در مقایسه با سایر نمونه های قاووت و استاندارد موجود تفاوت معنی داری را نشانداد و با توجه به خواص فراوان هسته ی خرما ازجمله درمان دیابت، اسهال، سنگ کلیه و بیماری های قلبی و همچنینارزش غذایی بالای آن پیشنهاد می شود که در قالب این محصول (قاووت هسته ی خرما) عرضه و مصرف گردد.

## کلمات کلیدی:

خرما، قاووت، هسته خرما

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/747647>

