

عنوان مقاله:

بررسی امکان تولید بیسکویت رژیمی با استفاده از شیرین کننده استویوزید

محل انتشار:

فصلنامه پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی، دوره 3، شماره 2 (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

نویسندگان:

مهدی وطن خواه - دانش آموخته کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد سبزوار

امیرحسین الهامی راد - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار

مسعود یقبانی - مربی گروه تحقیقات فنی و مهندسی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی

نرگس نادیان - کارشناس ارشد، گروه تحقیق و توسعه و کنترل کیفی شرکت کامور، اصفهان

خلاصه مقاله:

استویوزید نوعی شیرین کننده طبیعی است که از برگ های گیاه استویا ربادیانا برتونیا (*Stevia rebaudiana* Bertoni) استخراج می شود و فاقد نقش کالری زایی می باشد و اثری بر افزایش سطح گلوکز خون ندارد. هدف از این پژوهش بررسی امکان تولید بیسکویت رژیمی در طی جایگزینی ساکارز با استویوزید در سه سطح صفر، 50 و 100 بود. نتایج نشان داد که جایگزینی شکر با ساکارز، اثر معنی داری روی درصد خاکستر، چربی و پروتئین بیسکویت ندارد اما با افزایش درصد استویوزید در فرمولاسیون بیسکویت مشخص شد که رطوبت و pH محصول به طور معنی داری افزایش می یابد. همچنین نتایج محاسبه کالری نشان داد با جایگزینی کامل ساکارز با استویوزید میزان کالری محصول 13.3% کاهش می یابد. با افزایش درصد استویوزید در فرمولاسیون بیسکویت، ضخامت نمونه ها افزایش و قطر و ضریب گسترش آنها کاهش پیدا کرد. آزمون بافت سنجی نمونه های بیسکویت، کاهش سفتی بافت محصول با افزایش درصد استویوزید را نشان داد. ($p < 0.05$) نتایج پردازش تصویر، افزایش پارامترهای *L و *b و کاهش پارامتر *a را در طی حذف شکر نشان داد. در نهایت نتایج ارزیابی حسی سه فرمولاسیون بیسکویت حاکی از پذیرش بیشتر نمونه تهیه شده با 50% استویوزید بود. به طور کلی می توان بیسکویت تهیه شده با 50% استویوزید را به عنوان بهترین نمونه معرفی نمود.

کلمات کلیدی:

استویوزید، بافت، بیسکویت، رنگ سنجی، کالری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/809241>

