

عنوان مقاله:

ارزیابی اثر افزودن اسانس پوست پرتقال بر ویژگی های شیمیایی و حسی لواشک آلو

محل انتشار:

سومین همایش بین المللی صنایع غذایی ایران (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

مهشید زمانخانی - دانشگاه آزاد اسلامی، واحد تهران شمال، گروه علوم و صنایع غذایی، تهران، ایران

مشکان عبداللهی - دانشگاه آزاد اسلامی، واحد دامغان، گروه علوم و صنایع غذایی، دامغان، ایران

خلاصه مقاله:

امروزه مصرف کنندگان آگاهی بیشتری در مورد عوارض استفاده از نگه دارنده های شیمیایی پیدا کرده اند و تقاضای غذاهای تازه تر، طبیعی تر و همراه با کنترل بیشتر را دارند. به همین دلیل تولید لواشک پوره آلو بر پایه پوست پرتقال به عنوان یک فرآورده ای نو ظهور با بافت، طعم و ویژگی های فیزیکی شیمیایی و حسی مناسب می تواند فاقد خصوصیت منفی حاصل از مصرف فرآورده های حاوی نگهدارنده های شیمیایی باشد. هدف از این پژوهش ارزیابی اثر افزودن غلظت های متفاوت اسانس پوست پرتقال (0.1 و 0.2 و 0.5) بر ویژگی های شیمیایی و حسی لواشک آلو طی مدت زمان 15 روزه نگهداری نمونه های لواشک آلو در مقابل نمونه شاهد بود. در این این پژوهش تلاش بر افزایش مواد مغذی لواشک و حذف مواد شیمیایی شده است. با توجه به نتایج حاصل از این تحقیق و پس از ارزیابی اثرات افزودن غلظت های متفاوت اسانس پوست پرتقال می توان نتیجه گیری کرد که پوست پرتقال در حفظ و رها سازی طعم تاثیر مثبتی دارد، در حالی که مقادیر پایین پوست پرتقال سبب ایجاد بافتی مناسب با ویژگی های مورد پذیرش مصرف کننده می گردد

کلمات کلیدی:

آلو، پوست پرتقال، لواشک، ویژگی های شیمیایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/810653>

