

## عنوان مقاله:

تولید مربای رژیمی کم کالری سیب با استفاده از رب سیب ارزیابی خواص فیزیکوشیمیایی حسی آن

## محل انتشار:

سومین همایش بین المللی پژوهش های کاربردی در علوم کشاورزی، منابع طبیعی و محیط زیست (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

## نویسنده:

سارا سرور - دانشجوی دکتری گروه علوم صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد سروستان- مدیر کنترل کیفی مسیول فنی شرکت آذوقه شیراز (حسینی)

## خلاصه مقاله:

آگاهی مردم از اینکه تغذیه مناسب می تواند در سلامتی افراد موثر باشد، موجب شده تا امروزه تولیدکنندگان مواد غذایی، محصولات با چربی، شکر نمک کم فیبر بیشتر تولید نمایند که این رژیم های غذایی می تواند از بروز برخی از بیماری ها جلوگیری کند. سیب با توجه به داشتن قند، فیبر مواد معدنی مانند کلسیم، می تواند یک غذای فرا سودمند محسوب شود. از این رو در این پژوهش به تولید مربای سیب با جایگزینی رب سیب با شکر ارزیابی خصوصیات فیزیکوشیمیایی حسی مربایسیب پرداختیم. در این بررسی شکر فرمولاسیون مربا با 25، 50، 75 100 درصد رب سیب جایگزین شد با نمونه فاقد رب سیب (شاهد) مقایسه گردید. که آزمون های فیزیکوشیمیایی حسی شامل اسیدتیه، pH، مواد جامد محلول (بریکس)، قندکل، کالری (انرژی)، میزان فیبر ارزیابی حسی مورد اندازه گیری قرار گرفت. نتایج این بررسی نشان داد که جایگزینی ربسیب در نمونه های مربا باعث افزایش معنی دار pH میزان فیبر کاهش معنی دار قند کل کالری (انرژی) نمونه ها شد ( $p > 0/05$ ). در طرف دیگر جایگزینی رب سیب تاثیر معنی داری بر اسیدتیه مواد جامد محلول نداشت ( $p < 0/05$ ). در ارزیابی حسی نمونه های مربا نیز نمونه ها اختلاف معنی داری با یکدیگر نمونه شاهد داشت نمونه حاوی 100 درصد ربسیب بالاترین امتیاز را کسب نمود که به عنوان یک محصول با کالری کاهش یافته رژیمی با مقبولیت کلی بالا معرفی می گردد.

## کلمات کلیدی:

مربا، سیب، رژیمی، رب سیب، کالری

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/843758>

