

عنوان مقاله:

بررسی پارامترهای رنگ کرم زیتون

محل انتشار:

دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

هدی کرمی محمدی - دانشجوی کارشناسی ارشد، علوم و صنایع غذایی، دانشجوی کارشناسی ارشد، موسسه آموزش عالی مهرآئین بندر انزلی

سید حمیدرضا ضیاءالحق - استادیار، تکنولوژی مواد غذایی، استادیار بخش تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی استان سمنان (شاهرود)، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، شاهرود، ایران

نگین نصیری - مربی، علوم و صنایع غذایی، موسسه آموزش عالی مهرآئین بندر انزلی، دانشجوی دکتری علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات

خلاصه مقاله:

زیتون یکی از میوه های مغذی و با ارزش در دنیاست. امروزه با پیشرفت علم و مشخص شدن خواص غذایی و درمانی زیتون و روغن آن، گرایش به مصرف آن افزایش چشمگیری داشته است. در این تحقیق با استفاده از زیتون و همچنین یک نوع شیرین کننده، پایدار کننده و امولسیفایر، فرآورده ای به نام کرم زیتون با ترکیبات مختلف تهیه شد. در مجموع این تحقیق نشان داد کرم زیتون قابل توصیه به تولیدکنندگان داخلی بوده و می تواند به عنوان رقیبی پرجاذبه برای دیگر انواع محصولات زیتون باشد. در تهیه فرمولاسیون از روش سطح پاسخ و طرح مرکب مرکزی با کمک نرم افزار دیزاین اکسپرت استفاده شد. در این تحقیق اثر ترکیبات نشاسته، پکتین و شکر با درصدهای 0، 10 و 20 % در فرمولاسیون کرم زیتون مورد بررسی قرار گرفت. پس از تهیه نمونه ها و نگهداری آنها در دمای 4°C به مدت 15 روز، ارزیابی پارامترهای رنگ سنجی (a^* و b^* و L^*) انجام شد. پس از تجزیه و تحلیل داده ها، بهینه سازی انجام شد و بهترین نمونه مشخص گردید. سپس نمونه بهینه تهیه شده و بررسی پارامترهای رنگ سنجی (a^* و b^* و L^*) مجدداً انجام پذیرفت. نتایج نشان داد نمونه با فرمولاسیون 8/14 درصد نشاسته، 0/46 درصد پکتین و 16/68 درصد شکر فرمولاسیون بهینه برای تولید کرم زیتون می باشد.

کلمات کلیدی:

فرمولاسیون، کرم زیتون، محصول مالش پذیر، پارامترهای رنگ، فرآورده های زیتون

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/873301>

