

## عنوان مقاله:

بررسی فرآیند اکستروژن بر ویژگی های حسی اسنک اکستروود شده حاوی آرد ذرت و هسته خرما

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

## نویسندگان:

سحر اصغری پور - دانشجوی کارشناسی ارشد، دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان، ایران

محمد نوشاد - استادیار، عضو هیئت علمی دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان، ایران

بهزاد ناصحی - . دانشیار، عضو هیئت علمی دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان، ایران

حسین جوینده - دانشیار، عضو هیئت علمی دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان، ایران

## خلاصه مقاله:

یکی از مهمترین مشکلات تغذیه ای دنیای کنونی، سوء تغذیه ناشی از کمبود پروتئین و فیبر در رژیم غذایی می باشد . با غنی سازی اسنک ها توسط فیبر می توان به تولید محصولی با کالری، چربی و کلسترول کمتر دست یافت . هسته خرما فراورده جانبی کارخانه فرآوری خرما می باشد، منبع غنی از، فیبر است. در این پژوهش بر پایه سطح پاسخ ، اثر متغیرهای فرآیند اکستروژن شامل سرعت چرخش ماریچ (220- 120 دور در دقیقه)، دمای اکستروودر (160 - 120 درجه سانتی گراد)، افزودن مکمل فیبری (20 - 0 درصد) بر ویژگی های حسی فراورده حجیم مورد بررسی قرارگرفت. نتایج نشان داد تاثیر افزودن مکمل های فیبری به صورت مستقل سبب افزایش سختی و افزایش مقبولیت از نظر رنگ در بین پنلیستان شد اما از نظر طعم میزان مقبولیت کاهش یافت و به طور کلی میزان پذیرش کلی این محصول از 0 به 20 کاهش یافت اما بهترین درجه آن به نمونه های 20 درصد آهرد هسته خرما بود.

## کلمات کلیدی:

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/873586>

