

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر نوع و میزان امولسیفایر، شیرین کننده و ارده بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حسی حلواشکری طی دوره نگهداری

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

بهناز کاویانی - دانش آموخته کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی خوراسگان

محمد گلی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی دانشگاه آزاد اسلامی خوراسگان

خلاصه مقاله:

حلوا شکری مطابق با فرمولاسیون به ترتیب شامل 42/5 و 43/91 و 50/8 و 44/71 و 42/31 ارده، 71/46 و 63/96 و 62/87 و 79/6 و 60/12% ساکارز و 16/6 و 96/46 و 31/59 و 66/12 و 40/31% امولسیفایر لسیتین تهیه شد. نمونه ها در ظروف پلاستیکی درب دار بسته بندی شدند و به مدت 4 ماه در دمای 20 درجه سانتیگراد نگهداری شدند. عدد پراکسید و عدد اسیدی در تمام نمونه های مورد بررسی روند افزایشی داشته و بالاترین عدد پراکسید و عدد اسیدی در ماه 4 نگهداری دیده شد. میزان رشد کپک و مخمر در نمونه هایی که محتوی امولسیفایر ترکیبی بودند کمتر بود. افزایش زمان نگهداری و میزان ارده باعث افزایش اکسیداسیون چربی و رشد میکروارگانیسم ها شد. با گذشت زمان نگهداری در تمام نمونه های مورد بررسی انسجام بافت کاهش یافت. نتایج ارزیابی های حسی طعم، رنگ و بافت نمونه های مختلف حلواشکری نشان دهنده این بود که نمونه های H4 و H5 در حد متوسطی از امتیاز ارزیابی حسی قرار داشتند که قابل قبول بوده است. با توجه به خصوصیات فیزیکوشیمیایی، بافتی و حسی حلوا شکری نمونه H4 و H5 که به ترتیب شامل 44/71 و 42/31% 79/6 و 60/12% ساکارز و 66/12 و 40/31% امولسیفایر لسیتین بودند، بهترین نمونه های تهیه شده می باشند و می توانند برای تهیه حلوا شکری مورد استفاده قرار بگیرند.

کلمات کلیدی:

ارده، حلوا شکری، لیستین، مونودی گلیسرید، عمر ماندگاری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/873739>

