

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر صمغ ریحان و پکتین بر خصوصیات حسی و بافت پاستیل کلم قرمز

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

مینا علینژادی - دانشجو کارشناسی ارشد مهندسی کشاورزی صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد آمل

آزاده قربانی حسن سرایی - عضو هیئت علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد آمل

احمد شهیدی - عضو هیئت علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد آمل

خلاصه مقاله:

پاستیل از آن دسته خوراکی هاست که بدلیل ظاهر جذاب و طعم خوبش بزرگ و کوچک را به سمت خود می کشد. ژلاتین موجود در پاستیل سبب می شود که مصرف آن برای افراد دارای رژیم غذایی توصیه شود چراکه ماده غذایی سرشار از پروتئین می باشد و کالری زیادی ندارد. لذا فرمولاسیون فرآورده های میوه ای نوین موضوع بسیاری از تحقیقات را به خود اختصاص داده است و در این رابطه طیف وسیعی از ترکیبات طبیعی از جمله انواع مختلف هیدروکلوئیدها و مواد افزودنی در فرمول آنها مورد بررسی قرار گرفته است. صمغ ها و هیدروکلوئیدها در فرمولاسیون تنقلات میوه ای برای ایجاد بافت جدید، افزایش پایداری آنها به دلیل قابلیت نگهداری آب، بهبود بافت، تاثیر بر رهاسازی طعم و سایر ویژگی های ساختاری و حسی در فرآورده مورد نظر استفاده قرار می گیرند. در این پژوهش، تولید پاستیل میوه ای بر پایه کلم قرمز به عنوان فرآورده نوین با استفاده از سطوح مختلف پکتین (صفر، 0/2 و 0/3 و 0/4 درصد) و صمغ دانه ریحان (صفر، 0/1 و 0/2 و 0/3 درصد) در قالب طرح کاملا تصادفی مورد بررسی قرار گرفت. نتایج نشان دادند که سطوح مختلف پکتین و صمغ بر سختی، چسبندگی، پیوستگی و قابلیت جویدن اثر معنی دار داشتند ($P > 0/01$). در حالیکه سطوح مختلف پکتین و صمغ دانه ریحان اثر معنی داری را بر فوری شدن بافت نشان ندادند ($P < 0/05$). همچنین اثر متغیرها بر ویژگی های حسی پاستیل شامل طعم، بافت، رنگ، بو و پذیرش کلی از نظر آماری معنی دار نشده اند ($P < 0/05$). در نتیجه، هر دو هیدروکلوئید می توانند بر ویژگی های حسی، بافتی و پذیرش کلی پاستیل تولید شده تاثیر گذار باشند.

کلمات کلیدی:

کلم قرمز، پاستیل، پکتین، صمغ دانه ریحان، بافت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/873760>

