

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر صمغ دانه ریحان و پکتین بر خصوصیات رنگی و فعالیت آبی 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: 7

نویسندگان:

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

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

احمد شهیدی - عضو هیئت علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد آمل

خلاصه مقاله:

کلم قرمز نوعی کلم است که اغلب به صورت خام و برای سالاد استفاده می شود. این گیاه سرشار از عناصر و مواد معدنی ارزشمندی برای بدن می باشد لذا استفاده از آن در فرمولاسیون مواد غذایی منجر به افزایش ارزش تغذیه ای ماده غذایی می شود. در این پژوهش اثر مقادیر مختلف صمغ دانه ریحان (صفر، 0/1 و 0/2 و 0/3 درصد) و پکتین (صفر، 0/2 و 0/3 و 0/4 درصد) بر خصوصیات رنگی و فعالیت آبی پاستیل میوه ای بر پایه کلم قرمز مورد بررسی قرار گرفت. اثر سطوح مختلف پکتین و صمغ بر پارامترهای a ، b ، L و ΔE از نظر آماری معنی دار شده اند ($P > 0/01$). در حالی که تنها اثر متقابل بین پکتین و صمغ بر پارامتر b هانترب از نظر آماری معنی دار نشده است ($P < 0/05$). همچنین نتایج نشان داد که سطوح مختلف صمغ و اثر متقابل بین پکتین و صمغ اثر معنی داری بر فعالیت آبی پاستیل داشتند ($P > 0/01$). در صورتیکه اثر سطوح مختلف پکتین تاثیر معنی داری را به لحاظ آماری بر فعالیت آبی نداشت ($P < 0/05$). نتایج این تحقیق پیشنهاد می کند که هر دو هیدروکلوئید می توانند در فرمولاسیون پاستیل مورد استفاده قرار بگیرند و خصوصیات فیزیکیوشیمیایی آن را بهبود ببخشند.

کلمات کلیدی:

کلم قرمز، پاستیل، پکتین، صمغ دانه ریحان، پارامترهای رنگ

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/873761>

