

## عنوان مقاله:

اثر نسبت امولسیون حاوی قندهای الکلی و اندازه ذرات بر مقاومت حرارتی و برخی ویژگی های فیزیکی و حسی شکلات

## محل انتشار:

فصلنامه پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی، دوره 8، شماره 2 (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

## نویسندگان:

عبدالعلی اسمعیلی - کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، واحد تبریز، دانشگاه آزاد اسلامی، تبریز، ایران

نارملا آصفی - استادیار، گروه علوم و صنایع غذایی، واحد تبریز، دانشگاه آزاد اسلامی، تبریز، ایران

سمیرا یگانه زاد - استادیار، گروه فرآوری مواد غذایی، موسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی، مشهد، ایران

## خلاصه مقاله:

در این مطالعه، اثر نسبت امولسیون حاوی قندهای الکلی و اندازه ذرات در افزایش نقطه ذوب شکلات در شرایط نیمه صنعتی بررسی گردید. به شکلات مرکب تهیه شده با اندازه ذرات 20 و 30 میکرون، فرمولاسیونی حاوی امولسیفایر PGPR، کره کاکائو، آب، ایزومالت و مالتیتول اضافه شده و از نظر بافت، تغییرات نقطه ذوب و خواص حسی (رنگ، بو، طعم، احساس دهانی و پذیرش کلی)، اندازه رطوبت و میزان آب فعال مورد بررسی قرار گرفت و با شکلات شاهد مقایسه شد. نتایج نشان داد که استفاده از مالتیتول و ایزومالت به طور معنی داری سبب افزایش میزان رطوبت و فعالیت آبی نمونه ها شد ( $P < 0/05$ ). از نظر سختی بافت، تفاوت معنی دار در بین تیمارها مشاهده گردید که بیان کننده کاهش میزان سختی با افزایش امولسیون قندهای الکلی بود. بررسی ویژگی های حسی نشان داد که مالتیتول از نظر عطر و طعم مشابه نمونه کنترل می باشد و امتیاز بالاتری از نظر رفتار ذوب دهانی در مقایسه با ایزومالت در تمامی غلظت های مشابه کسب نمود. از نظر رنگ تمامی نمونه های تیمار شده روشن تر از نمونه های کنترل بوده و از نظر پذیرش کلی تفاوت معنی داری در میان کل نمونه ها وجود نداشت ( $P < 0/05$ ). به طور کلی باتوجه به اثر غیرمعنی دار این امولسیون فرموله شده در پذیرش کلی خواص حسی و اثر معنی دار آن در افزایش نقطه ذوب، می توان از این مواد در تولید شکلات مقاوم به حرارت، در نواحی گرمسیری استفاده نمود.

## کلمات کلیدی:

اندازه ذرات، ایزومالت، شکلات، مالتیتول، نقطه ذوب

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/905470>

