

## عنوان مقاله:

بررسی امکان استفاده از آرد میوه کنار در تولید ماست طعم دار

## محل انتشار:

پنجمین کنفرانس ملی و اولین کنفرانس بین المللی کشاورزی ارگانیک و مرسوم (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

## نویسندگان:

محمد حجتی - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان، ایران

علی الهایی - دانشجوی کارشناسی گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان، ایران

## خلاصه مقاله:

کنار (*Ziziphus spina-christi*) میوه‌های مغذی و سرشار از انواع ویتامین ها می باشد. ارزش غذایی میوه کنار از لحاظ پروتئین، مواد معدنی، کلسیم، فسفر، کاروتن و ویتامین از سیب غنیتر و میزان کالری و ویتامین C آن نسبت به پرتقال بیشتر است. میوه کنار به خاطر داشتن مقادیر زیادی کربوهیدرات سرشار از انرژی است. کنار معمولا به صورت تازه، خشک و یا مربا مصرف میشود. در سالهای اخیر استفاده از محصولات غنی شده با مواد مختلف طبیعی افزایش چشمگیری پیدا کرده است. در این پژوهش اثر افزودن پودر کنار (1، 3 و 5%) بر برخی ویژگی های فیزیکیوشیمیایی (اسیدیته، آب اندازه، pH، رنگ ظاهری) و حسی (طعم، بافت، بو، رنگ، حس دهانی و پذیرش کلی) ماست طعم دار مورد بررسی قرار گرفت. بررسی نتایج حاصل نشان داد که با افزایش مقدار پودر کنار، مقدار اسیدیته، آب اندازه و شدت روشنایی (L\*) کاهش معنی داری یافت، در حالیکه میزان pH، قرمزی (a\*) و زردی (b\*) افزایش یافت ( $p < 0.05$ ). بررسی نتایج حاصل از آزمون های حسی نشان داد که نمونه های ماست با افزودن پودر کنار اختلاف معنی داری با نمونه شاهد نداشته و مورد پذیرش مصرف کنندگان میباشد. نتایج این تحقیق نشان داد که میتوان از آرد کنار به عنوان یک افزودنی و رنگ طبیعی در تهیه ماست طعمدار استفاده کرد. بر اساس یافته های این تحقیق آرد کنار می تواند به عنوان یک افزودنی طبیعی مناسب در تولید ماست فراسودمند بکار گرفته شود.

## کلمات کلیدی:

ماست میوه ای، کنار، آب اندازه، ویژگی های حسی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/933157>

