

## عنوان مقاله:

تاثیر عصاره چای سبز و اسید آسکوربیک بر خواص شیمیایی و حسی دونات سرخ شده

## محل انتشار:

مجله فرآوری و نگهداری مواد غذایی، دوره 4، شماره 2 (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 15

## نویسندگان:

فاطمه پورجاجی - دانشجوی دکتری گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد سبزوار

مهدی کریمی - عضو هیات علمی گروه علوم و صنایع غذایی، بخش تحقیقات فنی و مهندسی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی

حمید توکلی پور - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد سبزوار

زهرا شیخ الاسلامی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، بخش پژوهش تحقیقات فنی و مهندسی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی

## خلاصه مقاله:

تاثیر عصاره چای سبز و اسید آسکوربیک بر خواص شیمیایی و حسی دونات سرخ شده کاهش فساد پذیری آنچکیده عصاره چای سبز سرشار از آنتی اکسیدان می باشد. با توجه به سمیت آنتی اکسیدان های سنتزی، لازم است که این آنتی اکسیدانها را با آنتی اکسیدان طبیعی در محصولات نظیر دونات جایگزین نمود. هدف از این پژوهش کاهش مصرف آنتی اکسیدان سنتزی تا حد امکان می باشد. به این منظور عصاره مورد نظر استخراج گردید و به عنوان یک آنتی اکسیدان طبیعی در خمیر دونات مورد استفاده قرار گرفت. با توجه به خصوصیت سینرژیستی بین عصاره چای سبز و اسیدهای آلی ( اسید آسکوربیک)، در چهار سطح، عصاره چای سبز (0، 100، 150، 200 پی پی ام) و اسید آسکوربیک (0، 50، 100، 150 پی پی ام) به دونات اضافه گردید. سپس خواص کیفی و شیمیایی دونات اندازه گیری شد. افزایش اسید آسکوربیک سبب افزایش رطوبت شده ولی تفاوت معنی داری در کاهش اندیس پراکسید مشاهده نگردید. افزایش عصاره چای سبز سبب کاهش رطوبت و اندیس پراکسید در دونات گردید. از سوی دیگر افزودن اسید آسکوربیک سبب افزایش امتیاز رنگ مغز و شکل ظاهری و کاهش امتیاز بو شد. افزودن عصاره چای سبز سبب افزایش امتیاز بو، طعم و کاهش امتیاز رنگ مغز گردید. کلمات کلیدی: اندیس پراکسید، آنتی اکسیدان طبیعی، اسید اسکوربیک، دونات، چای سبز

## کلمات کلیدی:

کلمات کلیدی: اندیس پراکسید، پردازش تصویر، اسید اسکوربیک، دونات، چای سبز

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/953060>

