

عنوان مقاله:

تولید و ارزیابی بیسکویت فراسودمند حاوی آرد دانه های شاهدانه (Cannabis sativa L.)

محل انتشار:

سومین کنگره بین المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 3

نویسندگان:

پریسا آقاخانی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده علوم کشاورزی و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد علوم و تحقیقات، تهران، تهران، ایران

هما بهمدی - استادیار، موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، کرج، ایران

چنگیز اسفندیاری - استادیار، دانشکده علوم کشاورزی و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد علوم و تحقیقات تهران، تهران، ایران

خلاصه مقاله:

در میان انواع مختلف محصولات بر پایه غلات، بیسکویت ها به دلیل عمر نگهداری طولانی، تنوع شکل و طعم، راحتیمصرف و بهای نسبتاً مناسب، در تمامی رده های سنی مصرف کنندگان، محبوبیت خاصی دارند. شاهدانه (Cannabis sativa L.) به عنوان یک ماده فراسودمند از کهن ترین گیاهان جهان محسوب میشود. این دانه از دیرباز توسط ایرانیان در زمینه های دارویی، خوراکی و صنعتی مورد استفاده بوده است اما متأسفانه برخلاف سابقه کهنمصرف خوراکی این دانه و آشنا بودن ذائقه ایرانیان با طعم آن، امروزه مصرف آن در کشور بسیار کاهش یافته است. شاهدانه به دلیل دارا بودن اسیدهای چرب ضروری، اسیدهای آمینه ضروری، مواد معدنی، فیبر، ویتامین، پروتئین فاقد گلوتن و ترکیبات آنتی اکسیدانی قوی میتواند گزینه بسیار مناسبی برای غنی سازی بیسکویت و تولید میانوعده ای محبوب، سالم و سلامتی بخش باشد. در این پژوهش استفاده از سطوح مختلف (0، 5، 10، 15 درصد) آرد دانه شاهدانه، در فرمولاسیون بیسکویت و اثر آن بر ویژگیهای فیزیکی و شیمیایی شامل رطوبت، pH، مقدار کل ترکیبات فنولی، شاخص پراکسید، شاخص تیوباربیتوریک اسید، رنگ در سیستم رنگ سنجی CIE labt، ویژگی های رئولوژیکی (سفتی بافت در آزمون بافت سنجی)، ویژگی های حسی (با آزمون هدونیک پنج نقطه ای) و همچنین ماندگاری بیسکویت پس از 0، 15 و 30 روز از تولید بررسی شد. آرد شاهدانه مصرفی دارای 6.41 ± 0.17 رطوبت، 25.2 ± 0.41 میلیگرم گالیک اسید در گرم ترکیبات فنولی بود. سنجش مواد معدنی با طیف سنجی جفت شده القایی (ICP-mass) نشان داد که بیشترین ماده معدنی موجود در شاهدانه، پتاسیم (684/78 میلی گرم در 100 گرم) و بعد از آن به ترتیب فسفر، منیزیم و کلسیم بود. نتایج نشان داد که با افزودن 10 درصد آرد دانه شاهدانه میتوان بیسکویتی با ویژگی های کیفی مطلوب تولید کرد. افزودن مقادیر بالاتر به دلیل تاثیر نامطلوب بر رنگ و زبری ایجاد شده در بافت توصیه نشد. بر اساس شاخص پراکسید پس از 30 روز نگهداری، پایداری اکسیداتیو بیسکویت های حاوی شاهدانه 0/497 میلی اکی والان بر کیلوگرم، به طور معنی داری بیشتر از نمونه شاهد (0/783 میلی اکی والان بر کیلوگرم) بود ($P < 0/05$).

کلمات کلیدی:

فرمولاسیون، غنی سازی، کانابیس، کانابینوئید، میان وعده

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/957797>



