

عنوان مقاله:

اثر عصاره سیر بر ویژگی های میکروبی و حسی کچاپ

محل انتشار:

چهارمین کنگره بین المللی توسعه کشاورزی، منابع طبیعی، محیط زیست و گردشگری ایران (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

نسرین رنجبردرفشی لر - گروه مهندسی صنایع غذایی، واحد شبستر، دانشگاه آزاد اسلامی، شبستر، ایران

اصغر خسروشاهی - گروه مهندسی صنایع غذایی، واحد شبستر، دانشگاه آزاد اسلامی، شبستر، ایران

خلاصه مقاله:

در سال های اخیر به علت توجه مصرف کنندگان به مواد غذایی با فرآوری و مواد شیمیایی کمتر، منجر به رویکرد قابل توجه تولید کنندگان مواد غذایی به جایگزینی نگهدارنده های شیمیایی با انواع طبیعی و بیولوژیک در فرآورده های غذایی شده است و همچنین با توجه به تاکید سازمان بهداشت جهانی بر استفاده از نگهدارنده های طبیعی در مواد غذایی، از این رو عصاره سیر بعنوان جایگزین نگهدارنده های شیمیایی در کچاپ استفاده شد و نمونه ها با درصد های 0، 2، 4 و 6 درصد عصاره سیر و در روزهای 0، 10، 20 و 30 از لحاظ ویژگی های اسیدیته و pH، شمارش کلی میکروارگانیسم ها و همچنین ارزیابی حسی مورد بررسی قرار گرفتند. نتایج بدست آمده نشان دهنده این بود که اسیدیته و pH در طول نگهداری به مدت 10 روز pH افزایش و اسیدیته کاهش یافت و با افزایش عصاره سیر تا 2 % اسیدیته بطور معنی داری کاهش پیدا کرد. همچنین با افزایش مقدار عصاره سیر بار میکروبی کل بطور معنی داری کاهش پیدا کرد، بطوریکه در پایان دوره نگهداری نمونه های حاوی 4 و 6 % در مقایسه با نمونه شاهد بطور معنی داری کمتر بود نتایج بدست آمده از ارزیابی حسی نشان دهنده این بود که با افزایش غلظت عصاره امتیاز طعم، بو و پذیرش کلی کچاپ کاهش یافت. اما امتیاز طعم با افزایش عصاره تا 4 درصد و امتیاز بو و پذیرش کلی تا 2 % اختلاف معنی داری با نمونه شاهد نداشت. اما افزایش بیشتر موجب کاهش معنی دار امتیاز طعم، بو و پذیرش کلی نمونه ها شد.

کلمات کلیدی:

عصاره سیر، نگهدارنده طبیعی، کچاپ

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/972436>

