

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر صمغ چرخک (Launaeaacanthodes) بر خصوصیات فیزیک و شیمیایی سس مایونز کم چرب

محل انتشار:

دومین کنفرانس بین المللی علوم صنایع غذایی، کشاورزی ارگانیک و امنیت غذایی (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

نویسنده:

زهره قاضی - مدرس دانشکده فنی دختران نیشابور و مدیر کنترل کیفیت و مسئول فنی فرآوردههای غذایی مسما مشهد

خلاصه مقاله:

امروزه آگاهی روزافزون مردم به مسائل مربوط به سلامتی، تولیدکنندگان مواد غذایی را بر آن داشته است که محصولاتی کم چرب تولید نمایند. اما انتخاب صحیح نوع جایگزین چربی در تولید محصولات کم چرب نکته ای بسیار مهم و فاکتوری کلیدی بوده و نیازمند توجه ویژه تولیدکنندگان محصولات کم چرب می باشد. بنابراین در این تحقیق در این تحقیق صمغچرخک در 5 سطح صفر، 0/25، 0/5، 0/75 و 0/1 درصد در فرمولاسیون سس مایونز جایگزین روغن گردید و به ترتیب مقدار صفر، 5، 10، 15 و 20 درصد از روغن بکار رفته در فرمولاسیون سس مایونز کاسته شد. نمونه شاهد و نمونه های دارای چرخک به ترتیب 1T, 2T, 3T, 4T و 5T نامگذاری شدند. نتایج به دست آمده نشان داد که pH و اسیدیته نمونه های تولید شده تفاوتی با نمونه شاهد نداشتند ولی با افزایش مقدار صمغ چرخک رطوبت سس های تولیدی به طور معنی داری افزایش داشت. صمغ چرخک به طور معنی داری سبب کاهش ویسکوزیته و پایداری امولسیون نمونه 5T نسبت به نمونه شاهد گردید ولی سایر نمونه ها تفاوتی با شاهد نداشتند. از نظر رشد سالمونلا، شمارش کلی میکروب ها و کپک ها نمونه های تولید و نمونه شاهد در حد قابل قبول بودند. نتایج این پژوهش نشان داد که می توان تا سطح 0/75 درصد صمغ چرخک به سس مایونز اضافه نمود که معادل جایگزینی 15 درصد چربی به ساختار سس مایونز است.

کلمات کلیدی:

مایونز، چرخک، خواص فیزیک و شیمیایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/997397>

