

عنوان مقاله:

استفاده از فیبر بامبو به عنوان جایگزین چربی در شکلات صبحانه (کرم شکلات) و بررسی ویژگی های حسی، بافتی و فیزیکیوشیمیایی آن

محل انتشار:

مجله تحقیقات مهندسی صنایع غذایی، دوره 20، شماره 2 (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 16

نویسندگان:

مارال خوش کیش - کارشناس ارشد. علوم و صنایع غذایی، واحد علوم و تحقیقات، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران

مریم قراچورلو - دانشیار علوم و صنایع غذایی، واحد علوم و تحقیقات، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران

سمیرا یگانه زاد - پژوهشگر علوم و صنایع غذایی قوچان مشهد ایران

خلاصه مقاله:

فیبر بامبو از گیاهی به نام بامبو متعلق به خانواده (Poaceae) استخراج می شود و مانند دیگر فیبرهای گیاهی فاقد هرگونه نقش کالری زایی است. هدف از این پژوهش بررسی امکان تولید شکلات صبحانه، با این فیبر به جای روغن در پنج سطح (صفر، ۲.۵، ۴.۵، ۶.۵، ۸.۵ درصد) است. نتایج بررسی ها نشان می دهد که استفاده از فیبر تا سطح ۸.۵ درصد اثر معنی دار روی مقادیر pH و فعالیت آبی ندارد. مشخص شد با افزایش فیبر در فرمولاسیون شکلات صبحانه، رطوبت و خاکستر بصورت معنی داری ($P < 0.05$) افزایش می یابد. همچنین نتیجه آنالیز کالری نشان داد با جایگزینی روغن با فیبر تا سطح ۸.۵ درصد میزان کالری محصول تا ۱۳.۴۲ درصد کاهش می یابد. ارزیابی حسی پنج فرمولاسیون شکلات صبحانه نیز حاکی از پذیرش بیشتر نمونه تهیه شده با ۴.۵ درصد فیبر بامبو است. نتایج آنالیز بافت و سنجش ویسکوزیته ظاهری نشان داد که با افزایش درصد فیبر در فرمول، پارامترهای ویسکوزیته ظاهری، سفتی، پیوستگی، چسبندگی و شاخص قوام به صورت معنی داری ($P < 0.05$) افزایش می یابد. بطور کلی شکلات صبحانه تهیه شده با ۴.۵ درصد فیبر بامبو می تواند جایگزین مناسبی برای چربی در شکلات صبحانه باشد و فرمول بهینه قادر است ۶.۳۵ درصد مقادیر کالری محصول را کاهش دهد.

کلمات کلیدی:

ارزیابی حسی، آنالیز بافت، شکلات صبحانه، ویسکوزیته ظاهری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1584029>

