

عنوان مقاله:

بررسی اثر کاربرد عصاره تفاله حاصل از آب گیری انگور قرمز (Vitis vinifera L. cv. Rish) (baba) بر پایداری اکسایشی، خواص تغذیه ای و حسی بیسکویت

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 19، شماره 130 (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

mandana tayefe - Assistant Professor, Department of Food Science and Technology, Lahijan Branch, Islamic Azad University, Lahijan, Iran, ۰۹۱۱۱۳۳۶۴۲۹۰, m.tayefe@yahoo.com

Ainaz Alizadeh - Associate Professor, Department of Food Science and Technology, Tabriz Branch, Islamic Azad University, Tabriz, Iran, ۰۹۱۲۳۳۰۹۱۸۲, a.alizadeh@iaut.ac.ir

Mitra Soofi - Ph.D in Food Science and Technology, Research and Development Department, AsiaShoor Company, Tabriz, Iran, ۰۹۱۴۴۱۹۹۶۵۳, Soofi@taravatco.com

خلاصه مقاله:

افزایش ارزش تغذیه‌ای و ایمنی بیسکویت به عنوان یک فراورده غلات با میزان مصرف بالا از اهمیت خاصی برخوردار است. هدف از این پژوهش بررسی تاثیر کاربرد عصاره به‌دست آمده از تفاله انگور قرمز (۲، ۰) (RGWE و ۴ درصد) بر خصوصیات تغذیه‌ای (فنول کل، درصد بازدارندگی DPPH، میزان آنتوسیانین و محتوای آکريل آمید)، پایداری اکسیداتیو (عدد پراکسید، اندیس آنیزیدین و توتوکس)، شاخص‌های رنگی و حسی در بیسکویت می‌باشد. نتایج نشان داد که افزودن عصاره تفاله انگور قرمز، منجر به افزایش میزان فنول کل و فعالیت آنتی‌اکسیدانی در نمونه‌های بیسکویت شد. علاوه بر این، نمونه‌های حاوی این عصاره میزان آنتوسیانین بیشتری را نیز دارا بودند. همچنین عصاره تفاله در غلظت‌های بالاتر باعث کاهش میزان آکريل آمید و افزایش پایداری به اکسیداسیون در نمونه‌ها شده و اثر معنی‌داری ($p > 0.05$) بر بهبود خصوصیات تغذیه‌ای بیسکویت‌های تولیدی داشت. نتایج به‌دست آمده نشان داد که پارامترهای رنگی نمونه‌های بیسکویت (a^* ، b^* ، L^*) تحت تاثیر غنی‌سازی با عصاره تفاله انگور تغییرات معنی‌داری ($p > 0.05$) داشتند؛ به‌طوری‌که با افزودن عصاره میزان قرمزی نمونه‌های بیسکویت افزایش یافته و میزان روشنایی آن‌ها کاهش یافت. همچنین نتایج ارزیابی حسی نشانگر میزان پذیرش کلی بالاتر نمونه‌های بیسکویت حاوی ۴ درصد عصاره تفاله انگور قرمز بود. در کل نتایج این پژوهش نشانگر امکان کاربرد عصاره تفاله انگور قرمز در تولید بیسکویت بوده که می‌تواند به‌عنوان محصولی جدید با طعم مطلوب و خواص تغذیه‌ای مناسب برای مصرف‌کنندگان تولید گردد.

کلمات کلیدی:

Acrylamide, Biscuit, Nutritional value, Red grape, Waste extract, آکريل آمید، انگور قرمز، بیسکویت، خواص تغذیه ای، عصاره تفاله.

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1828550>



