

عنوان مقاله:

بهینه سازی فرمولاسیون کره کدو حلوایی حاوی میکروکریستالین سلولز و نشاسته اصلاح شده براساس ویژگی های بافتی و رنگی به روش سطح پاسخ

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 14، شماره 63 (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

Masoome Merban Sang Atash - عضو هیئت علمی (استادیار)، گروه پژوهشی کیفیت و ایمنی مواد غذایی، پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی جهاددانشگاهی، مشهد، ایران

Parivash Moshtaghi - دانش آموخته کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان، قوچان، ایران

Mozhdeh Saraf - دانش آموخته کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان، قوچان، ایران

خلاصه مقاله:

با توجه به تغییر ذائقه مردم به سمت محصولات غذایی با طعم های جدید و متفاوت، می بایست محصولاتی به بازار ارائه شود تا علاوه بر تنوع محصول، افراد را به مصرف صبحانه و یا میان وعده هایی با ارزش تغذیه ای بالا تشویق نمود. در این پژوهش، از کدو حلوایی که دارای خصوصیات مثبت تغذیه ای و درمانی می باشد برای تهیه کره میوه استفاده شد و با استفاده از میکروکریستالین سلولز در سطوح (۱/۵، ۱، ۵/۵ درصد)، نشاسته اصلاح شده در سطوح (۲/۵، ۱۵/۵، ۱/۵ درصد) برای بهبود قوام و صمغیت بافت، می توان انتظار داشت، علاوه بر غنی سازی و افزایش خواص تغذیه ای کره تولیدی، بر خصوصیات رئولوژیکی، بافتی و رنگ محصول موثر باشد. افزایش غلظت میکروکریستالین سلولز سبب کاهش صمغیت و سفتی بافت گردید. برخلاف نشاسته اصلاح شده که تاثیر معنی داری روی صمغیت نداشت، اما قابلیت جویدن را افزایش داد؛ همچنین هر دو متغیر روی فاکتور رنگ تاثیر معنی داری داشتند. نتایج حاکی از آنست که می توان یک صبحانه و یا عصرانه خوش طعم، با کیفیت و ارزش تغذیه ای بهتر به بازار عرضه نمود و نیز تنوع در محصولات، سبب جلب نظر و حق انتخاب بیشتر مشتری می گردد.

کلمات کلیدی:

Pumpkin Spread, Microcrystalline Cellulose, Modified Starch, Response surface methodology
کلید واژگان: کره کدو حلوایی، میکروکریستالین سلولز، نشاسته اصلاح شده، روش سطح پاسخ

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1829333>

