

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر سطوح مختلف پکتین بر پروفایل بافت، رنگ و ارزیابی حسی مارمالاد پوست هندوانه

محل انتشار:

فصلنامه نوآوری در علوم و فناوری غذایی، دوره 9، شماره 1 (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

محسن جنایی - ۱ گروه علوم و صنایع غذایی، واحد سبزوار، دانشگاه آزاد اسلامی، سبزوار، ایران

امیر حسین الهامی راد - ۱ گروه علوم و صنایع غذایی، واحد سبزوار، دانشگاه آزاد اسلامی، سبزوار، ایران

سید حسین استیری - ۱ گروه علوم و صنایع غذایی، واحد سبزوار، دانشگاه آزاد اسلامی، سبزوار، ایران

خلاصه مقاله:

از محصولات فرعی فراآوری هندوانه، پوست هندوانه می باشد که عمده ترین بخش محصولات فرعی هندوانه را تشکیل می دهد. هدف از این پژوهش، بررسی سطوح پکتین صفر تا ۴٪. درصد بر بافت مارمالاد، شاخص های رنگ a^* ، L^* ، b^* و خصوصیات حسی مارمالاد پوست هندوانه بوده است. نتایج آزمون بافت سنجی مارمالاد نشان داد با افزایش درصد پکتین، میزان چسبندگی، پیوستگی، قابلیت جویدن و خاصیت فنریت افزایش یافته است و سختی نمونه ها کاهش یافته است. اثر افزایش پکتین بر فاکتور L^* معنی دار است و با افزایش پکتین روشنی رنگ محصول روند افزایشی داشته، اثر افزایش درصد پکتین بر فاکتور a^* معنی دار نشد و اثر افزایش درصد پکتین و بر فاکتور b^* مارمالاد معنی دار شد. که با افزایش میزان درصد پکتین مقدار این عامل افزایش یافت. در ارزیابی حسی مارمالاد پوست هندوانه پس از ارزیابی فاکتورهای حسی، پذیرش کلی این محصول در سطوح مختلف پکتین اختلاف معنی داری را در سطح معنی داری ۰۵/۰ نشان داد. نتایج ارزیابی داوران نشان داد که اکثر نمونه های مارمالاد از مقبولیت خوبی برخوردارند، و هیچ کدام از نمونه ها پایین تر از حد متوسط ارزیابی نشدند.

کلمات کلیدی:

رنگ

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/2002940>

