

عنوان مقاله:

تاثیر پکتین در پایدارسازی شربت خاکشیر

محل انتشار:

بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

شیما ظهوریان پردل - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، واحد قوچان، دانشگاه آزاد اسلامی، قوچان، ایران

اکرم آریانفر - دانشگاه آزاد اسلامی، واحد قوچان، باشگاه پژوهشگران جوان و نخبگان، قوچان، ایران

خلاصه مقاله:

از دانه خاکشیر در کشور ما اغلب برای تهیه شربت به منظور مصرف در فصل تابستان استفاده می شود. اما همانگونه که می دانیم این شربت علیرغم دارا بودن ویژگی های بس-یار مفید و اثرات تغذیه ای و غذا-دارویی بالا، اغلب به جهت عدم تولید صنعتی تا کنون چندان مورد توجه صنعت نبوده است و به نظر می رسد یکی از مشکلات عمده در این راستا ناپایداری شربت خاکشیر بعد از تولید می باشد. هدف از این تحقیق بررسی تأثیر ژل الوئه ورا و صمغ پکتین و مخلوط این دو صمغ بر پایداری شربت خاکشیر و افزایش ارزش تغذیه ای آن می باشد. برای این منظور خصوصیات رئولوژیکی، پایداری، ویژگی های حس-ی و پارامترهای رنگ مورد بررسی قرار گرفتند. داده های رفتار جریان با مدل رئولوژیکی قانون توان و هرش-ل بالکلی برازش داده شدند. تمامی نمونه های شربت رفتار شبه پلاستیکی داشتند و افزودن صمغ ها بخ صوص الوئه ورا باعث افزایش ضریب قوام شد. نمونه های حاوی 0,5% پکتین و 0,1% الوئه ورا کاملاً پایدار بوده و دوفاز نش-دند. پارامترهای رنگی با نمونه ش-اهد تفاوتی نداشت و حتی بهتر بود. بیشترین امتیاز طعم و پذیرش کلی مربوط به نمونه ای بود که حاوی 0,1% الوئه ورا و 0,5% تعلق گرفت

کلمات کلیدی:

دانه خاکشیر، ژل الوئه ورا، پایداری، پکتین

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/564508>

