

عنوان مقاله:

غنی سازی و بهبود ارزش تغذیه ای بستنی با استفاده از آهن و بررسی ویژگی های حسی آن

محل انتشار:

اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

سمیرا جهانبازی گوجانی - دانش آموخته کارشناسی ارشد، گروه مهندسی علوم و صنایع غذایی، واحد دامغان، دانشگاه آزاد اسلامی، دامغان، ایران

هاتف آجودانی فر - استادیار گروه میکروبیولوژی، واحد دامغان، دانشگاه آزاد اسلامی، دامغان، ایران

علی نجفی - عضو هیات علمی گروه مهندسی علوم و صنایع غذایی، واحد دامغان، دانشگاه آزاد اسلامی، دامغان، ایران

خلاصه مقاله:

کمبود ریزمغذی ها یکی از مشکلات عمده بهداشت جهانی است. چنین برآورد شده است که امروزه بیش از 2 میلیارد نفر در دنیا، از کمبود ریزمغذی هایی چون آهن، اسید فولیک، ویتامین A و غیره رنج میبرند. از این میان کمبود آهن از شایع ترین کمبود های تغذیه ای در جهان است. آهن برای خون سازی از طریق تولید هموگلوبین گلبول های قرمز که نقش آن انتقال اکسیژن از شش ها به بافت است ضروری می باشد. غنی سازی مواد غذایی با آهن یکی از راهبردهای مقابله با فقر آهن است. به همین دلیل این تحقیق با هدف رفع بخشی از کمبود آهن از طریق بستنی می باشد. در این تحقیق بستنی با آهن در سطوح 9 و 18 پیپیم به نمونهها اضافه گردید. پس از انجام غنی سازی بستنی توسط سولفات آهن، میزان آهن در بستنی غنی شده به وسیله دستگاه جذب اتم اندازه گیری شد. در پایان ویژگی های حسی ارزیابی شد. نتایج حاصل از این تحقیق نشان داد که غنی سازی با آهن موجب افزایش میزان آهن در بستنی شد. همچنین نتایج بررسی بستنی غنی شده از نظر ویژگی های حسی مانند عطر، طعم، رنگ، بافت، شیرینی و پذیرش کلی و کیفیت ذوب در دهان نشان داد که میزان آهن به عنوان یک ریز مغذی افزوده شده تاثیر معنیداری بر ویژگیهای حسی نمونههای غنی شده ندارد

کلمات کلیدی:

غنی سازی، آهن، بستنی، ویژگی های حسی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/574156>

