

عنوان مقاله:

بررسی اثر جایگزینی شکر با دو شیرین کننده قند مایع خرما و شیر خرما بر ویژگی های فیزیکی- شیمیایی، میکروبی و حسی بستنی کم کالری و فراسودمند

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 15، شماره 77 (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

نویسندگان:

- دانشگاه آزاد اسلامی واحد ممقان

- دانشیار گروه بهداشت مواد غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، تبریز

Samad Bodbodak - دانشجوی دانشگاه تبریز- مقطع دکتری

خلاصه مقاله:

خرما از محصولات مهم کشاورزی در ایران است که ضایعات آن به علت عدم توجه به فرآورده های جانبی و نحوه فرآوری آن زیاد می باشد. هدف این پژوهش، مقایسه اثرات جایگزینی شکر با دو شیرین کننده طبیعی قند مایع خرما و شیر خرما بر ویژگی های فیزیکی، شیمیایی، میکروبی و حسی بستنی بود. بدین منظور قند مایع خرما و شیر خرما در ۵ سطح (۰، ۲۵، ۵۰، ۷۵ و ۱۰۰٪)، به عنوان جایگزینی ساکارز در فرمولاسیون بستنی مورد استفاده قرار گرفتند. ویژگی های شیمیایی (محتوای قند، چربی، مواد جامد کل، خاکستر، اسیدیته، پروتئین و pH)، فیزیکی (ویسکوزیته، افزایش حجم، شوک حرارتی، مقاومت به ذوب، حفظ شکل)، میکروبی (شمارش کلی میکروب های مزوفیل هوازی، اشرشیاکلی، کپک، مخمر و استافیلوکوکوس اورئوس) و حسی (بافت، مزه، رنگ، بو، پذیرش کلی) ارزیابی شد. نتایج نشان داد که بار میکروبی در نمونه های حاوی شیر خرما به دلیل ویژگی های شیر خرما کاهش یافت. با افزایش سطح جایگزینی شیر یا قند مایع خرما تا ۵۰٪ میزان افزایش حجم و ویسکوزیته مشابه نمونه کنترل بود، ولی در سطوح جایگزینی ۱۰۰ و ۷۵٪ کاهش یافت. با افزایش نسبت جایگزینی شیر و یا قند مایع خرما، مقاومت به ذوب و حفظ شکل بستنی به طور معنی دار کاهش و میزان حساسیت به شوک حرارتی افزایش یافت ($P \geq 0.05$). نتایج ویژگی های حسی نشان داد که جایگزینی قند مایع خرما تا سطح ۷۵٪ و شیر خرما در سطوح جایگزینی (۲۵ و ۵۰٪) اثر معنی داری بر ویژگی های حسی نداشت ($P < 0.05$) و می تواند در فرمولاسیون بستنی استفاده شود.

کلمات کلیدی:

بستنی فراسودمند، جایگزین شکر، شیر خرما، قند مایع خرما

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1830528>

