

عنوان مقاله:

ارزیابی تاثیر عصاره عناب به عنوان افزودنی فراسودمند بر خصوصیات حسی، تخلخل و رنگ نان همبرگری به روش پردازش تصویر

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

نویسندگان:

حجت غروی - گروه علوم و صنایع غذایی - واحد قوچان - دانشگاه آزاد اسلامی - قوچان - ایران

مهدی قیافه داوودی - بخش تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی - مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی استان خراسان رضوی - سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی - مشهد - ایران

ریحانه احمدزاده قویدل - گروه علوم و صنایع غذایی - واحد قوچان - دانشگاه آزاد اسلامی - قوچان - ایران

خلاصه مقاله:

در این پژوهش اثر افزودن ترکیبی از عصاره عناب و عناب خشک ریز شده بر روی خواص حسی، تخلخل و رنگ نان همبرگری مورد % مطالعه قرار گرفت. عصاره عناب و عناب خشک در سه سطح وزنی 5% عصاره و 5% عناب خشک، 6% عصاره و 4% عناب خشک و 4% عصاره و 6% عناب خشک در فرمولاسیون خمیر مصرفی برای تولید نان همبرگری مورد استفاده قرار گرفتند و اثرات آنها بر روی موارد فوقدر 3 بازه زمانی 2 ساعت، 1 و 3 روز پس از پخت، تعیین و نتایج به دست آمده با نمونه شاهد مقایسه شد. نتایج ارزیابی حسی توسط گروه ارزیاب تصادفی مشخص نمود که پذیرش کلی نانهای حاوی 5% عصاره و 5% عناب خشک بیشتر از سایر نمونه هاست همچنین نتایج آنالیز تصویر نشان داد که رنگ پوسته نان های حاوی 5% عصاره و 5% عناب خشک در تمامی بازه های زمانی روشن تر از سایر نمونه هاست اما مقدار تخلخل نان های حاوی 6% عصاره و 4% عناب خشک در تمام بازه های زمانی بیشتر از سایر نمونه هاست

کلمات کلیدی:

نان، غذاهای فراسودمند، غذاهای عملگرا

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/574381>

