

دانلود مقاله بررسی پودر آب پنیر بر بافت و خواص حسی اسنک اکستروود شده حاوی آرد ذرت و برنج

[جهت مشاهده دانلود مقاله بررسی پودر آب پنیر بر بافت و خواص حسی اسنک اکستروود شده حاوی آرد ذرت و](#)

[برنج به پایین همین صفحه مراجعه نمایید](#)

تعداد صفحات : 6 صفحه

برای دریافت اینجا کلیک کنید

فرمت WORD قابل ویرایش



چکیده

اسنکها که یکی از مهمترین دسته میان وعده ها را تشکیل می دهند به دلیل خصوصیات بافتی و نیز دارا بودن مواد طعمی و رنگهای جذاب از جمله فرآوردههایی محسوب میگردند که از جاذبههای زیادی در بین اقشار جامعه برخوردار میباشند. اما با توجه به برخی از آثار سوء تغذیه‌ای و غیرمغذی بودن بسیاری از اسنکهای موجود در بازار، حساسیت زیادی در خصوص تولید و عرضه و فروش اسنکهای غنی شده وجود دارد. از این رو هدف از انجام این پژوهش کاربرد استفاده از پودر آب پنیر (با توجه به ارزش تغذیه‌ای آن) در فرمولاسیون اولیه اسنک اکستروود شده بر پایه آرد ذرت و برنج بود. البته در کنار جنبه غنی سازی اسنک، حفظ خواص کمی و کیفی این محصول در نظر گرفته شد. در این پژوهش پودر آب پنیر در چهار سطح ۰، ۵، ۱۰ و ۱۵ درصد در قالب یک طرح کاملاً تصادفی به فرمولاسیون اسنک اضافه گردید و میزان پروتئین، ضریب انبساط شوندگی، سختی بافت و پذیرش کلی نمونه‌های تولیدی مورد بررسی قرار گرفت. براساس نتایج مشخص گردید که با افزایش پودر آب پنیر، میزان پروتئین به طور معنیداری در سطح ۵ درصد افزایش یافت که این امر سبب بهبود ارزش تغذیه‌ای محصول شد. همچنین نتایج نشان داد که افزودن پودر آب پنیر سبب کاهش ضریب انبساط شوندگی و افزایش سختی بافت گردید. علاوه بر

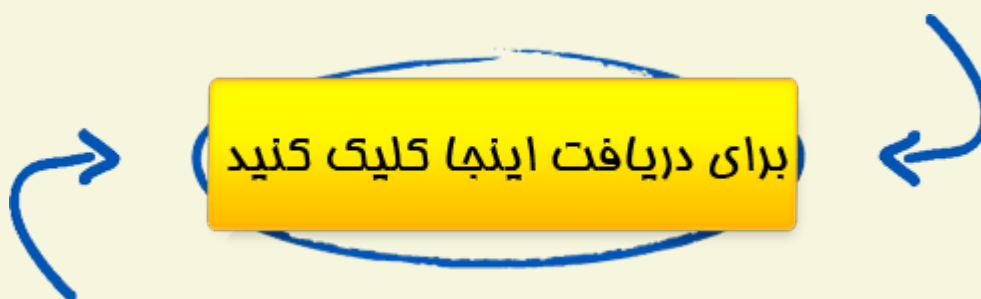
این نتایج بیانگر بهبود امتیاز عطر و طعم و رنگ با افزایش سطح پودر آب پنیر در فرمولاسیون بود. در حالیکه تنها امتیاز بافت و تردی نمونه حاوی ۱۵ درصد از این افزودنی نسبت به نمونه شاهد (نمونه فاقد افزودنی) کاهش یافت. در نهایت با در نظر گرفتن تمام پارامترهای حسی، بالاترین امتیاز پذیرش کلی به دو نمونه حاوی ۵ و ۱۰ درصد پودر آب پنیر تعلق گرفت. براساس نتایج پیش رو میتوان گفت که افزودن پودر آب پنیر به فرمولاسیون اسنک اکستروود شده حاوی آرد ذرت و برنج سبب بهبود ارزش تغذیه‌ای این محصول به لحاظ محتوای پروتئینی شد. اما در این پژوهش مشخص گردید که توجه به سطح افزودن پودر آب پنیر به فرمولاسیون اولیه اسنکها الزامی به نظر میرسد. زیرا اضافه نمودن منابع پروتئینی نظیر پودر آب پنیر به مواد اولیه این دسته از فرآوردهها امکان اختلال و ایجاد تغییرات نامطلوب در بافت، و ضریب انبساط شوندگی را ایجاد مینماید به گونه ای که امکان کاهش بازارپسندی اسنکها مهیا می شود و حتی مصرفکننده را به استفاده از اسنکهای غنی

نشده، ترغیب مینماید. در کل براساس نتایج این پژوهش حداکثر میزان ۱۰ درصد پودر آب پنیر در فرمولاسیون اسنکها با جنبه افزایش ارزش تغذیه ای و حفظ خواص کمی و کیفی آن پیشنهاد میگردد.

واژههای کلیدی: اسنک اکسترود شده، غنی سازی، پودر آب پنیر، بافت، ضریب انبساط شونده

مقدمه

اسنکها که یکی از مهمترین دسته میان وعده ها را تشکیل میدهند و به دلیل خصوصیات بافتی و نیز دارا بودن مواد طعمی و رنگهای جذاب از جمله فرآوردههایی محسوب میگردند که از جاذبههای زیادی در بین اقشار جامعه به خصوص کودکان و نوجوانان برخوردار میباشند. (۱) از این رو با توجه به اینکه کودکان و نوجوانان بیشترین مصرف کنندگان اسنک ها هستند، بهبود ارزش تغذیه ای این دسته از میان وعدهها به گونهای که خواص تکنولوژیکی آن دستخوش تغییرات نامطلوب نشود، الزامی به نظر میرسد. در این راستا پاتر و همکاران (۲۰۱۳) در تولید اسنک از پودر میوهجات استفاده نمودند. نتایج این پژوهشگران نشان داد که با افزایش پودر میوه خواص تغذیه ای، عطر و طعم افزایش یافت در حالی که خواص فیزیکی نمونهها از جمله دانسیته توده، انبساط جانبی و سختی دستخوش تغییرات نامطلوب شد. (۲) همچنین آنتون و لوسیانو (۲۰۰۷) از پودر آب پنیر جهت غنی سازی اسنک استفاده نمودند. نتایج این محققین نشان داد که افزودن پودر آب پنیر علاوه بر بهبود ارزش تغذیه ای، قابلیت اکسترود کردن را بهبود بخشید و از وارفتگی و از هم پاشیدن محصول جلوگیری نمود. (۳)



مقالات مرتبط

- [دانلود مقاله نتا کاروتن و روشهای استخراج آن از هویج و مقایسه آنها](#)
- [دانلود مقاله استفاده از انکبسولاسیون برای حفظ ترکیبات زیست فعال در صنایع لبنی](#)
- [دانلود مقاله بررسی بافت و خصوصیات حسی اسنک حاوی پوره توت فرنگی](#)

از این سایت ها نیز دیدن نمایید

- [ترنس لاین، مرجع مقالات تخصصی فارسی ایران](#)
- [گت پیپر، منبع مقالات انگلیسی و فارسی](#)
- [دانش رسان، بیش از 1.5 میلیون مقاله فارسی](#)