



مجله علوم و صنایع غذایی

فصلنامه علمی - پژوهشی ویژه نامه نوزدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران



**نوزدهمین کنگره ملی
علوم و صنایع غذایی ایران**

۲۲ و ۲۳ آبان ماه ۱۳۸۹
تالار علامه امینی، دانشگاه تهران



ارزیابی ویژگی های کیفی پاستیل میوه ای بر پایه کدو حلوائی به روش ارزیابی حسی

رویا رضایی^۱، فخری شهیدی^۲، محبت محبی^۲

۱. دانشجوی کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی دانشگاه فردوسی مشهد

۲. عضو هیئت علمی گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه فردوسی مشهد

Royarezaee509@yahoo.com

ارزیابی حسی نقش بسیار مهمی در تولید یک فرآورده جدید دارد. آنالیز حسی به روش توصیفی، امکان توصیف کامل ویژگیهای کیفی محصول را فراهم کرده و کیفیت و کمیت ویژگی مورد بررسی را ارزیابی می کند. پاستیل میوه ای بر پایه کدو حلوائی فرآورده ای نوین حاوی پوره میوه ، هیدروکلوئید و مواد شیرین کننده است. در این پژوهش تاثیر دو هیدروکلوئید نشاسته و ژلاتین بر ویژگیهای ظاهری، بافتی و پذیرش طعم نمونه های پاستیل کدو مورد بررسی قرار گرفت . نتایج ارزیابی حسی نشان داد که هم نوع هیدروکلوئید و هم میزان مصرفی بر ویژگیهای حسی محصول تاثیر معنی داری دارد. حضور ژلاتین برای دادن ویژگی قالب پذیری به ژل حاصل ضروری بود، ضمن اینکه بافتی مناسب در محصول ایجاد کرد و طعم نمونه تولیدی نیز از پذیرش بالایی برخوردار بود. وجود نشاسته در مقادیر کم همراه با ژلاتین با پذیرش ارزیابها همراه بود، درحالیکه مقادیر بالای آن در حضور ژلاتین منجر به تولید بافتی سخت و لاستیکی شد که مورد پذیرش قرار نگرفت.

واژه های کلیدی: ارزیابی حسی - پاستیل میوه ای - هیدروکلوئید