

## بررسی تاثیر پری بیوتیک ها بر پایداری امولسیون کره گیاهی (مارگارین) کم

### چرب

سولماز قاسمی موخر

کارشناسی ارشد مهندسی کشاورزی علوم و صنایع غذایی - مشاور ارشد شرکت فرآورده های غذایی بهینه وزین  
so\_ghasemi55@yahoo.com

### چکیده

تغییر سنت های گذشته و ایجاد شیوه های جدید موجب تغییر در الگوی مصرف از جمله افزایش مصرف چربی های اشباع و کاهش مصرف میوه و سبزی گردیده و افزایش شیوع بیماری های غیر واگیر نظیر بیماری های قلبی- عروقی، سرطان دیابت را سبب شده است. در تهیه کره کم چرب معمولاً اصل را بر جایگزینی بخشی از چربی کره با آب قرار می دهند و برای پایداری کردن آب اضافه شده از ترکیباتی نظیر پایدار کننده ها و امولسیفایرها استفاده می شود. پری بیوتیک ها به علت اثرات فیزیولوژیک و متابولیک مفیدی که دارند در سال های اخیر مورد توجه قرار گرفته است. با توجه به اینکه مصرف فیبر در رژیم روزانه معمولاً کمتر از مقدار توصیه شده ( ۳۰ گرم فیبر غذایی در روز) است، غنی سازی کره مارگارین با فیبر می تواند نقش مهمی در دستیابی به مزایای سلامتی آن داشته باشد. در این مطالعه با توجه به خصوصیات بافت دهنده فیبر از آن به عنوان جایگزین چربی برای تولید مارگارین کم چرب استفاده شد. مقدار چربی مارگارین کنترل از ۶۰ به ۵۰ کاهش یافت. فیبر پرتقال در چهار سطح صفر، ۰/۵، ۰/۷، و یک درصد استفاده شد. با افزودن فیبر به نمونه های مارگارین چربی، در طول دوره نگهداری افزایش معنی دار گسترش پذیری مشاهده شد و با افزایش سطح فیبر گسترش پذیری افزایش یافت. در طول دوره نگهداری کاهش معنی دار اسیدیته بین نمونه ها مشاهده نشد اما اسیدیته از نظر عددی در طول دوره کاهش پیدا کرد. نتایج این تحقیق نشان داد که فیبر پرتقال انتخاب مناسبی است برای استفاده جایگزینی چربی مارگارین در فرمولاسیون تا اینکه به حد مناسبی از صرفه جویی اقتصادی، کیفیت، بافت و بهبود ارزش تغذیه ای دست پیدا کرد. در نهایت نمونه هایی که شامل ۱- ۰/۷ درصد فیبر پرتقال بودند از نظر پایداری بافت، ارزش تغذیه ای و سلامت مصرف کننده بین سایر نمونه ها بهترین شناخته شدند.

**واژه های کلیدی:** فیبر پرتقال، پری بیوتیک، مارگارین کم چرب، جایگزین های چربی.