



ISSN Print: 0449-2285- Google based impact factor:1.03

البحث رقم (5): تخصص مستخلص
من رسالة

Food and Nutrition Sciences, 2021, 12, 826-847

Functional Ice Cream with Coffee-Related Flavor. *Food and Nutrition Sciences*, 2021, 12 (8): 826-847. <https://doi.org/10.4236/fns.2021.128062>

Manal Khider*, Neveen Ahmed, Wedad Azab Metry.

Dairy Department, Faculty of Agriculture, Fayoum University, Fayoum, Egypt

*Corresponding Author (Email: mqa00@fayoum.edu.eg)

عنوان البحث: آيس كريم وظيفي بنكهة مشابهة لنكهة القهوة
المؤلفون: منال قطب أحمد خضر، نيفين أحمد، وداد عزب متري
الملخص العربي:

أجريت هذه الدراسة بهدف التطوير للمثلجات اللبنية وتوفير منتج جديد مستحب؛ ففي هذه الدراسة، تم استخدام أنوية التمر (السيوي) المحمصّة كمنتج ثانوي لمصانع التمر في شكل مسحوق لتدعيم الآيس كريم لإنتاج منتج جديد بنكهة تشبه نكهة القهوة ولكنه ليس به كافيين. كذلك فإن هذا المنتج، يتميز بفوائد وظيفية وغذائية وصحية لإحتوائه على المعادن والمركبات الفينولية وأيضاً نشاطاً مضاداً للأكسدة. تم تحضير ستة خلطات من الآيس كريم: آيس كريم سادة بدون إضافات (كنترول)، وخمس معاملات آيس كريم مدعمة بمسحوق نساكفيه (3%)، وقهوة (3%) ومسحوق بذور التمر المحمص Roasted date seed powder (RDSP) بنسبة 3%، 4%، 5% على التوالي. أظهرت النتائج أن زيادة النسبة المضافة من مسحوق نوى التمر المحمصّة (RDSP) إلى خلطات الآيس كريم أدت إلى زيادة في إجمالي المواد الصلبة والألياف والنيتروجين الكلي ومحتوى الرماد والأملاح المعدنية في المنتج النهائي. كما أنه يزيد من اللزوجة والوزن النوعي والوزن لكل جالون ويزيد من انخفاض نقطة تجمد الخلطات. كما زادت المقاومة للإنصهار والريع في الآيس كريم المدعم النهائي مقارنة بالكنترول. كذلك تحسنت درجات التقييم الحسي بإضافة الـ RDSP مقارنة بالكنترول. لذلك في هذه الدراسة، يوصى باستخدام RDSP في تصنيع الآيس كريم كمصدر للمعادن ومعزز للصحة، حيث أنه يحتوي على مركبات نشطة بيولوجياً كما أنه يعطي الآيس كريم لوتاً مرغوباً ونكهة تشبه نكهة القهوة، ولكنه خالٍ من الكافيين.

الكلمات الدالة: النشاط المضاد للأكسدة، آيس كريم وظيفي، منتج ثانوي، قيمة غذائية وصحية، مركبات فينولية، مسحوق أنوية البلح المحمصّة.