

## بررسی تاثیر استفاده از آرد لوبیای رانر بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی و حسی نوشیدنی شیر سویا و شیر بادام

آذر سپاهی

دکتری علوم و صنایع غذایی، گروه علوم و صنایع غذایی، واحد قوچان، دانشگاه آزاد اسلامی، قوچان، ایران

یاسمن پارسا

دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، واحد قزوین، دانشگاه آزاد اسلامی، قزوین، ایران

### چکیده

در این پژوهش، نوشیدنی گیاهی بر پایه شیر سویا و شیر بادام در ترکیب با آرد لوبیای رانر در دو حالت جوانه زده و جوانه نزنه تولید شد و خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حسی نمونه‌ها مورد بررسی قرار گرفت. برای این منظور ابتدا، دانه‌های لوبیا شسته و خیسانده شده و عملیات جوانه زنی انجام شد. لوبیاهای جوانه زده ابتدا در آون  $55 \pm 5$  درجه سانتیگراد تا رطوبت ۸٪ خشک شدند. دانه های جوانه زده و جوانه نزنه به مدت ۵ دقیقه در آون ۱۳۰ درجه سانتیگراد برشته و آسیاب سپس، الک شدند و به مقدار ۶ گرم به نوشیدنی‌های گیاهی شیرسویا و شیر بادام اضافه گردیدند و در نهایت نوشیدنی‌ها از لحاظ خصوصیات شیمیایی (اسیدیته، pH، ظرفیت آنتی‌اکسیدانی، قند)، ویسکوزیته و پذیرش حسی بررسی شدند. نتایج نشان داد که جوانه زدن لوبیای رانر سبب افزایش فاکتورهای اسیدیته، TEAC، محتوای فنلی کل و خصوصیات حسی و کاهش pH شد. افزایش اسیدیته و کاهش pH در نمونه‌های نوشیدنی گیاهی حاوی لوبیای جوانه زده نسبت به نمونه‌های حاوی لوبیای جوانه نزنه بالاتر بود. بیشترین میزان ویسکوزیته در نمونه نوشیدنی شیربادام حاوی لوبیای جوانه زده و بدون جوانه بود. نوشیدنی شیر بادام حاوی لوبیای جوانه زده بیشترین میزان قند را داشت. میزان TEAC و میزان محتوای توکوفرول کل در نمونه شیر بادام حاوی لوبیای جوانه زده بالاتر بود. نتایج بررسی خصوصیات حسی نیز نشان داد نمونه‌های نوشیدنی گیاهی شیربادام حاوی لوبیای جوانه زده مقبولیت بیشتری در بین مصرف کنندگان داشتند.

واژگان کلیدی: لوبیای رانر، سویا، بادام، نوشیدنی