

10th International Conference on
Food industry sciences, organic farming and food security



بررسی امکان‌سنجی فرمولاسیون پاستیل دارویی با پودر جلبک اسپیرولینا
پلاتنسیس (*Spirulina platensis*)

نگارفتحی دوآبی

دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات (تهران)

چکیده

پاستیل که اکنون نیز در بازار موجود است را می‌توان با تغییر فرمولاسیون بر پایه پودر جلبک اسپیرولینا که خاصیت دارویی دارند تولید کرد. پاستیل با خاصیت دارویی هم موجب افزایش اشتهای کودکان و هم موجب بالا رفتن ارزش تغذیه‌ای این محصول خواهد شد. ریز جلبک سبز-آبی است که به علت کیفیت تغذیه‌ای منحصر به فرد به‌عنوان یک ماده غذایی کامل شناخته شده است. مقدار زیاد پروتئین، مقدار کم چربی، مقادیر بالای ویتامین‌ها به‌ویژه B12، آهن، وجود رنگ‌دانه فایکوسینین و اسید چرب ضروری گامالینولنیک اسید، این ریز جلبک را به‌عنوان ماده غذایی با ارزش تغذیه‌ای بالا معرفی می‌کند. اجزای فرمولاسیون شامل اسانس یا پوره میوه ای، ۰/۵ درصد وزنی/وزنی پکتین با درجه متوکسیل بالا، اسپیرولینا پلاتنسیس در چهار سطح (۰، ۰/۲۵، ۰/۵ و ۱ درصد) و صمغ آگار و گوار یک درصد می‌باشد. اثر اسپیرولینا روی پارامترهای رنگی معنی‌دار گردید. نتایج آنالیز بافت نشان داد که آگار و اسپیرولینا روی صمغی بودن بافت نمونه‌ها اثر معنی‌داری دارند. طبق نتایج آنالیز حسی نمونه حاوی ۰/۲۵ درصد اسپیرولینا، ۰/۲۵ درصد آگار و ۱ درصد گوار دارای بالاترین امتیاز پذیرش کلی بود. .

کلمات کلیدی: پاستیل، جلبک اسپیرولینا، ارزش تغذیه‌ای، ویژگی‌های رئولوژیکی