

تأثیر ژلاتین و نشاسته ذرت بر مقاومت حرارتی، بافتی و ویژگی‌های حسی شکلات شیری

فاطمه علی‌اکبری¹، نارملا آصفی²، سمیرا یگانه زاد³

1- دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، تبریز، ایران

2- نویسنده مسئول: استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، واحد تبریز، دانشگاه آزاد اسلامی، تبریز، ایران. پست الکترونیکی: n.asefi@iaut.ac.ir

3- استادیار گروه فرآوری مواد غذایی، موسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی، مشهد، ایران

تاریخ پذیرش: 96/6/4

تاریخ دریافت: 96/2/23

چکیده

سابقه و هدف: تولید شکلات‌های مقاوم به حرارت، امکان استفاده از این محصول لذیذ را در فصل تابستان در مناطق خاص و شرایط آب و هوای گرمسیری فراهم می‌کند هدف از این مطالعه، بررسی افزایش نقطه ذوب شکلات با استفاده از نشاسته ذرت و ژلاتین است.

مواد و روش‌ها: برای این منظور نشاسته ذرت و ژلاتین در پنج سطح 0.2، 4، 6، 8 و 10% در فرمولاسیون شکلات شیری مورد استفاده قرار گرفت. تیمارهای تولید شده از نظر پروفیل نقطه ذوب و ویژگی‌های حسی (رنگ، بو، طعم، احساس دهانی، ویژگی ذوب شدن و پذیرش کلی) و بافت، با شکلات کنترل مقایسه شدند.

یافته‌ها: نتایج نشان داد که بیشترین دمای شروع ذوب شکلات حاوی ژلاتین و نشاسته ذرت 10% به ترتیب 38/5 و 35/9 سانتی‌گراد بود و این غلظت دمای ذوب شدن را به طور قابل توجهی در مقایسه با شکلات کنترل با نقطه ذوب 27/2 درجه سانتی‌گراد، افزایش داد ($p \leq 0/05$). همچنین بیشترین آنتالپی در تیماری با 10% ژلاتین، 35/34 ژول بر گرم بود. این در حالی است که تفاوت معنی‌داری در ویژگی‌های حسی نمونه‌های تیمار شده مشاهده نگردید ($p \leq 0/05$).

نتیجه‌گیری: نتایج نشان داد که با توجه به اثر غیر معنی‌داری این دو ماده در ویژگی‌های حسی و افزایش نقطه ذوب می‌توان از این مواد در تولید شکلات مقاوم به حرارت در نواحی گرمسیری استفاده نمود.

واژگان کلیدی: شکلات شیری، ژلاتین، مقاومت حرارتی، نشاسته ذرت، ویژگی‌های حسی

• مقدمه

شکلات گراد است. بنابراین مصرف آن در مناطق گرمسیری با مشکل ذوب شدن همراه می‌باشد (3) تحقیقات زیاد و سرمایه‌گذاری‌های گسترده‌ای در مورد افزایش نقطه ذوب شکلات انجام شده است. تحقیقات پیشین نشان می‌دهد با افزایش ریز ساختار شبکه چربی، استفاده از پلیمرهای متصل به روغن/چربی و افزایش نقطه ذوب فاز چربی می‌توان شکلات مقاوم به حرارت تولید نمود (4). از مواد افزایش‌دهنده نقطه ذوب، هیدروکلوئیدها و پلی‌ساکاریدها می‌باشند (5). مهم‌ترین منبع تهیه نشاسته، ذرت است که از دو مولکول آمیلوز و آمیلوپکتین تشکیل شده است. مولکول‌های آمیلوز تقریباً یک‌چهارم کل نشاسته را تشکیل می‌دهند. آمیلوز یک زنجیره خطی بلند متشکل از هزاران

شکلات یکی از پر مصرف‌ترین مواد خوراکی در جهان است که از مخلوط کره کاکائو با پودر و یا لیکور (Coca Liquor) کاکائو، سایر ترکیبات و افزودنی‌ها تشکیل شده است (1). ویژگی‌هایی مانند سطح براق شکلات، صدای تق (Snap) در هنگامی که شکلات شکسته می‌شود و بافت نرم آن که در هنگام ذوب شکلات در دهان حس می‌شود، از ویژگی‌های منحصر بفرد شکلات است (2). یکی از انواع شکلات پر مصرف دنیا شکلات شیری می‌باشد که طبق استاندارد ملی شماره 608 ایران، دارای حداقل 25% مواد جامد کاکائو و حداقل 14-12% مواد جامد شیر می‌باشد. از عوامل اصلی که باعث عدم پایداری حرارتی شکلات می‌شود، نرم شدن اولیه کره کاکائو در دمای حدود 32-30 درجه

سپس برای بررسی اهداف پژوهشی مد نظر ابتدا مقدار کافی شکلات در بشر ریخته و توسط بن ماری در دمای 60 درجه سانتی‌گراد ذوب شد. درب بن ماری باز نگه داشته شد تا از نفوذ رطوبت جلوگیری شود. تمام ظروف مورد استفاده قبل از استفاده در آن خشک شد. شکلات ذوب شده به دو قسمت مساوی تقسیم و به هر قسمت مقادیر نشاسته ذرت و ژلاتین پس از آماده سازی اولیه و کاهش اندازه ذرات توسط آسیاب و عبور از الک برای حصول به ذراتی با اندازه 25 میکرون به صورت جداگانه به میزان (0.2, 4.6, 8.1) درصد وزنی شکلات شیری پایه، محاسبه و توسط ترازوی دیجیتال با دقت یک صدم درصد وزن، به آن اضافه شد. سپس توسط هم زن دستی جهت حصول بافت یکنواخت هم زده شد (در واحدهای صنعتی جهت حصول بافت صاف مواد در وهله اول وارد فرمولاسیون می‌گردند) و در قالب‌های جداگانه ریخته و هم زمان در یخچال در دمای 4 درجه سانتی‌گراد قرار داده و تا زمان انجام آزمون‌های مربوطه نگهداری شد.

تعیین پروفیل ذوب شکلات: پیک دمایی حداکثر، دمایی است که در آن فرایند ذوب شدن با حداکثر سرعت خود ادامه دارد و انتهای ذوب شدگی دمایی است که در آن ذوب شدن خاتمه می‌یابد. تمام این اطلاعات به نوع کریستال مرتبط می‌باشد. ارتفاع پیک، محل قرارگیری آن و تفکیک‌پذیری آن بستگی به ترکیب نمونه و توزیع وضعیت کریستال‌ها دارد. برای بررسی پروفایل ذوب نمونه‌های شکلات، از گرماسنج روبشی افتراقی (DSC- 100/ Spico company) که مجهز به پایگاه آنالیز حرارتی است (DSC)، استفاده شد. از قسمت مرکزی شکلات برای آنالیز استفاده شد و با سرعت حرارتی 5 درجه سانتی‌گراد بر دقیقه از دمای 5 تا 50 سانتی‌گراد حرارت اعمال گردید (10).

اندازه‌گیری سختی بافت شکلات: در این مطالعه از روش اندازه‌گیری میزان نفوذ استفاده شد که نشانگر سختی مربوط به گاز زدن شکلات است. برای این منظور از دستگاه سنجش بافت مدل (Stable Micro Systems Ltd, Surrey, UK) استفاده شد. ابتدا نمونه‌ها به طور مجزا بر روی مرکز صفحه‌ی آزمون و درست زیر پروب استوانه‌ای قرار گرفت و نیروی لازم برای نفوذ 2 میلی‌متر نمونه ثبت شد. در این آزمون از پروب‌های استوانه‌ای به قطر 10 میلی‌متر استفاده شد و پروب تا عمق 2 میلی‌متری نمونه نفوذ کرد. میزان بارگذاری دستگاه روی 5 گرم و سرعت حرکت 1 میلی‌متر در ثانیه تنظیم شد. برای تعیین مقاومت حرارتی همه نمونه‌ها در دو دمای اتاق و 45 درجه

گلوکز است. مولکول‌های آمیلوپکتین تقریباً سه‌چهارم پلی‌مرهای یک گرانول نشاسته را تشکیل می‌دهند. در مولکول آمیلو پکتین معمولاً بعد از هر 7-8 واحد گلوکز یک شاخه انشعابی وجود دارد که خود دارای 30 - 15 واحد گلوکز است. در رشته اصلی اتصال واحدهای گلوکز به صورت 4-1 آلفا و در محل انشعاب به صورت 6-1 آلفا است (6).

ژلاتین یک ماده پروتئینی کلوئیدی که از هیدرولیز کلاژن موجود در پوست، استخوان و بافت پیوندی حیوانات از جمله دام، طیور و آبزیان بدست می‌آید و یکی از پرمصرف‌ترین مواد در صنایع غذایی، دارویی، پزشکی و نظامی است. این ماکرومولکول بخش اصلی بافت پیوندی است که قسمت اعظم پروتئین‌های پوست، رگ‌ها، بافت‌های پیوندی و پروتئین‌های استخوان و غضروف (Cartilage) را تشکیل می‌دهد (7).

نتایج تحقیقات اشرفیه و همکاران (8) نشان داد که میزان رطوبت سختی بافت، تیکسوتروپی، گرانیروی پلاستیک و ظاهری نمونه‌های شکلات تهیه شده با کلاژن هیدرولیز شده با سطوح جایگزین 15، 20، 25 و 30% با چربی با افزایش مقادیر جایگزینی افزایش یافت. در پژوهشی توسط Aina و Akinwale (2000) مشخص شد که جایگزینی کره کاکائو با 20 درصد کره Sheanut، 10 درصد روغن پالم هیدروژنه شده و 50 درصد شربت گلوکز جایگزین شده با ساکارز قادر به افزایش ویژگی‌های ذوبی بالاتر مورد نیاز برای محصولات شکلات گرمسیری می‌شود (9).

در تحقیق Jayeola و Ogunwolu در سال 2015 با استفاده از آرد ذرت و ژلاتین در سطوح مختلف در فرمولاسیون شکلات، شکلات‌هایی تولید شدند که دارای نقطه ذوب بالاتر (45 تا 50 درجه سانتی‌گراد) بوده و مناسب مناطق گرمسیری بودند (3). هدف از این پژوهش بررسی تأثیر غلظت‌های مختلف نشاسته ذرت و ژلاتین در تولید شکلات‌های مقاوم به حرارت و برخی از خواص شیمیایی، بافتی و حسی محصول بود.

• مواد و روش‌ها

مواد: برای تهیه شکلات شیری از پودر کاکائو قلیائی شده (10-12% چربی، شکیناک، آلمان)، کره کاکائو (KLK-Kepong، مالزی)، شکر (کارون، ایران)، شیر خشک کامل (پالود، ایران)، وانیل (پاندا، چین)، نشاسته ذرت (پالود، ایران)، لسیتین و ژلاتین (cargill هلند) استفاده شد.

روش تولید شکلات: ابتدا شکلات بر اساس فرمولاسیون پایه (30 درصد کره کاکائو، 15 درصد شیر خشک، 0/5 در صد لسیتین، 0/25 درصد پلی‌گلیسرول پلی‌رسینولات (PGPR)، 15 درصد پودر کاکائو و حدود 39 درصد شکر) تهیه شد و

نشان داد. به طوری که نتایج مقایسه میانگین آزمون دانکن نشان داد که بین نمونه‌ها اختلاف معنی‌دار وجود دارد ($p \leq 0/05$) به طوری که تیمار حاوی 10% ژلاتین بالاترین دمای ابتدا و انتهای ذوب شدن را و کمترین دمای شروع فرایند ذوب شدن مربوط به نمونه‌های شکلات حاوی 2% ژلاتین بود (شکل 3). همچنین با افزایش میزان نشاسته ذرت، مقادیر دمای ابتدایی و انتهایی ذوب افزایش یافت (شکل 2). بطوری که بیشترین و کمترین دماها به ترتیب مربوط به شکلات حاوی نشاسته 10% و 2% بود. همچنین بررسی نتایج میزان انرژی بین نمونه‌ها نشان داد که بیشترین و کمترین میزان آنتالپی به ترتیب شامل نمونه‌های حاوی نشاسته ذرت و ژلاتین 10% و نمونه کنترل بود و بین نمونه حاوی نشاسته ذرت و ژلاتین 10 درصد از نظر آماری اختلاف معنی‌دار وجود نداشت ($p \leq 0/05$) و همان طور که در شکل 3 ملاحظه می‌شود تیمار های حاوی ژلاتین 6% و 4% کمترین میزان تغییرات انرژی را بخود اختصاص داده اند .

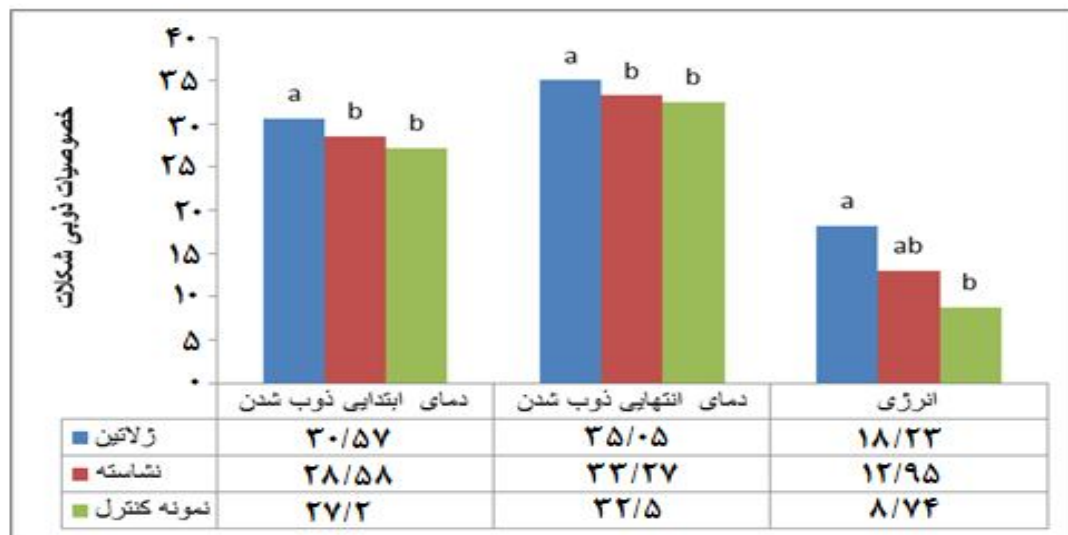
سانتی‌گراد ارزیابی شدند. حداکثر نیروی اندازه‌گیری شده به عنوان شاخص سختی گزارش شد (11).

ارزیابی حسی: برای بررسی ویژگی‌های حسی نمونه‌ها که منظور احساسی است که بعد از خوردن شکلات در دهان حس می‌شود و بیشتر مربوط به ذوب در دهان است. از 10 ارزیاب حسی که آموزش های اولیه لازم را دیده بودند استفاده گردید. به منظور ارزیابی نمونه‌ها از مقیاس عددی 5 نقطه‌ای هدونیک استفاده شد (10).

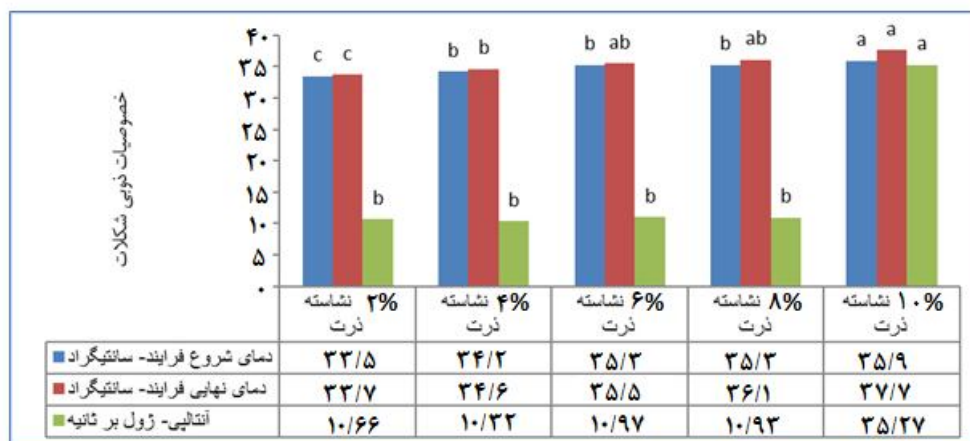
تجزیه و تحلیل داده‌ها: بررسی نتایج بر مبنای طرح کاملاً تصادفی انجام شد. برای مقایسه میانگین‌ها، از آنالیز واریانس یکطرفه (Anova) در سطح $\alpha = 0/05$ و برای تعیین تفاوت میانگین‌ها، آزمون دانکن (Duncan) استفاده شد. آنالیز داده‌ها با نرم افزار SPSS انجام گرفت.

• یافته‌ها

پروفیل ذوب: دمای شروع و انتهای ذوب شدن و نیز انرژی گرمایی تبادل شده در شکل‌های 1، 2 و 3 مشخص شده است. دمای شروع فرایند ذوب شدن برای تیمارهای شکلات حاوی ژلاتین، اختلاف معنی‌داری با تیمار حاوی نشاسته و کنترل

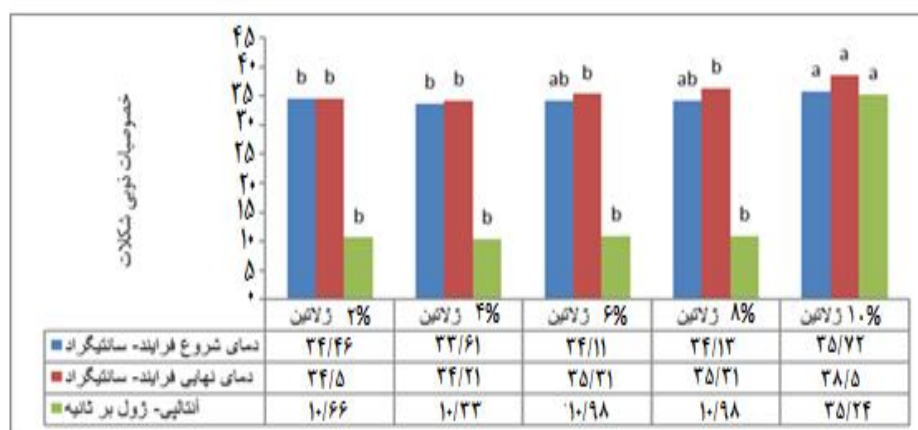


نمودار 1. نتایج مقایسه میانگین دانکن - ویژگی‌های ذوب



*حروف مشابه در هر ستون بیانگر اختلاف غیر معنی دار در سطح اطمینان 5% می باشد.

نمودار 2. نتایج مقایسه میانگین تأثیرات سطوح مختلف نشاسته ذرت بر خواص ذوبی شکلات شیری



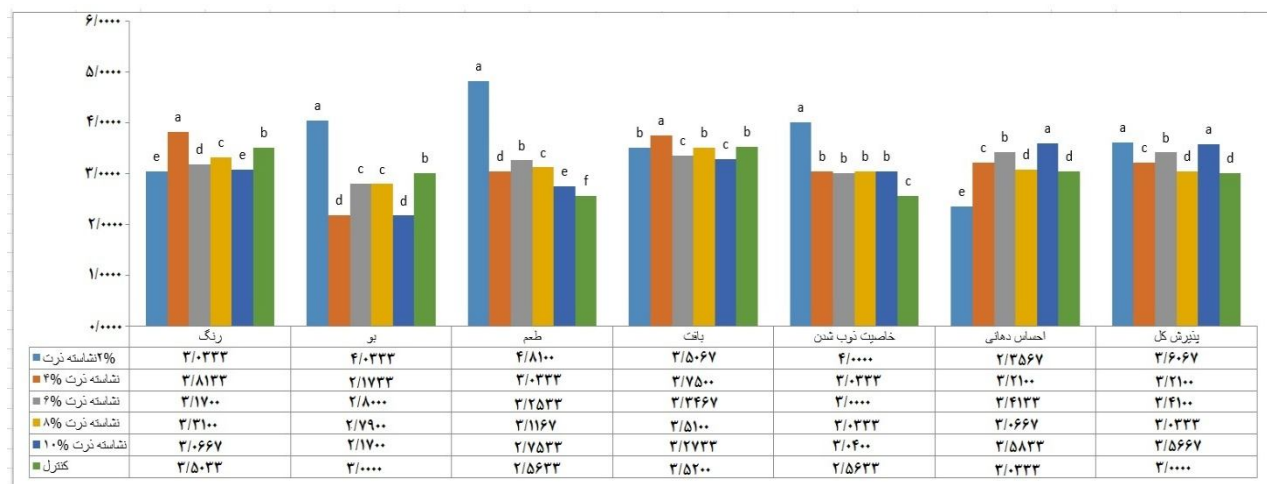
*حروف مشابه در هر ستون بیانگر اختلاف غیر معنی دار در سطح اطمینان 5% می باشد.

نمودار 3. نتایج مقایسه میانگین تأثیرات سطوح مختلف ژلاتین بر خواص ذوبی شکلات شیری

(شکل های 4 و 5). نتایج نشان داد در مورد سطوح مختلف ژلاتین، بیشترین امتیاز رنگ، بو و مزه (طعم)، نحوه ذوب شدن نمونه های شکلات در دهان مربوط به نمونه 4% ژلاتین بود که با سایر نمونه ها تفاوت قابل توجهی را نشان داد ($p \leq 0/05$). بیشترین امتیاز بافت مربوط به نمونه های شکلات دارای ژلاتین 6% و مطلوب ترین میزان احساس دهانی از نظر ارزیاب ها، نمونه حاوی 8% ژلاتین بود. در حالت کلی از نقطه نظر ویژگی های ارگانولپتیکی، روند منظمی بین تغییرات سطوح ژلاتین وجود نداشت. بالاترین پذیرش کلی به نمونه 2 و 10% نشاسته ذرت اختصاص داشت و نمونه 6% نشاسته ذرت نیز در مرتبه بعدی قرار گرفت.

سختی: بیشترین میزان سختی مربوط به نمونه کنترل و کمترین سختی مربوط به نمونه حاوی ژلاتین بود. تیمارهای حاوی ژلاتین با سطوح مختلف بر میزان سختی نمونه شکلات تفاوت معنی داری نشان ندادند در حالی که نمونه های حاوی نشاسته ذرت، بیشترین میزان سختی را در نمونه های حاوی 2%، 4% و 6% نشاسته ذرت نشان دادند که با نمونه های دارای 8 و 10% اختلاف معناداری را نشان داد ($p \leq 0/05$). به طور کلی، سختی تیمارهای تهیه شده کمتر از نمونه کنترل بود.

خواص حسی: تأثیر مقدار سطوح استفاده شده از ژلاتین و نشاسته ذرت توسط آزمون مقایسه میانگین دانکن بررسی شد



نمودار 7. نتایج مقایسه میانگین دانکن - ویژگی‌های حسی نمونه‌های شکلات دارای سطوح مختلف نشاسته ذرت

• بحث

نشان دادند که نمونه‌های بادرسد بالایی از مالتودکسترین سختی کمتری نسبت به نمونه شکلات‌های کنترل داشتند. که ممکن است به دلیل جذب رطوبت بیشتر مالتودکسترین باشد (16).

تأثیر افزودن نشاسته ذرت و ژلاتین بر شاخص‌های حسی: ویژگی‌های رئولوژیکی، اندازه‌ی ذرات، ساختار و بافت شکلات از مهم‌ترین عوامل مؤثر بر ویژگی‌های حسی شکلات می‌باشند (13). به طوری که شکلات با گرانروی بالا احساس دهانی خمیری دارد و در دهان ایجاد چسبندگی و ماسیدگی می‌کند (17). یکی از دلایل کاهش میزان طعم با افزایش محتوای ژلاتین و نشاسته ذرت را می‌توان گرانروی بالاتر نمونه‌های ژلاتین و نشاسته ذرت دانست که تأثیر منفی بر طعم دارند. گرانروی شکلات بر مدت زمانی که طول می‌کشد ذرات جامد شکلات به گیرنده‌های چشایی برسد، تأثیر می‌گذارد (18). همچنین، آزاد شدن مواد مولد عطر و بو نیز تحت تأثیر گرانروی شکلات است. افزایش ویسکوزیته باعث افزایش مدت زمان پخش شدگی در دهان شده و در ادامه ایجاد پیوند‌های هیدروفیل آلدهیدی با آب موجود در بزاق دهان طولانی‌تر شده و احساس طعم با تأخیر فازی حدوداً 3-4 ثانیه درک می‌شود (19). شوریده و همکاران، (1389) گزارش کردند که قابلیت انحلال ترکیبات افزوده شده (D- تاگاتوز، اینولین و استویا) به شکلات، بر امتیازات احساس دهانی و نحوه ذوب شدن شکلات در دهان تأثیر دارد. به گونه‌ای که نمونه حاوی اینولین نسبت به نمونه‌های حاوی قندهای ساده‌تر مانند تاگاتوز و ساکارز سختی کمتری دارد و در دهان حالت جمع شونده‌گی و چسبندگی ایجاد می‌کند که این حالت در نمونه‌های دارای مقادیر بالای اینولین کاملاً مشهود بود، این حالت

تأثیر افزودن نشاسته ذرت و ژلاتین بر پروفایل ذوب: در مورد پروفایل ذوب به نظر می‌رسد مواد جاذب رطوبت مانند نشاسته و ژلاتین، باعث افزایش جذب رطوبت و در نتیجه افزایش مقاومت در برابر حرارت می‌شوند. پلیمرهای نشاسته، پروتئین شیر، B-گلوکان و ژلاتین سبب افزایش ویسکوزیته شکلات شده و ممکن است این افزایش ویسکوزیته مسئول توانایی حفظ شکل شکلات در دماهای بالا باشد. احتمالاً پلیمرهای ذکر شده می‌توانند چربی را به دام انداخته و در نتیجه از نشت چربی در دمای بالا جلوگیری کنند (12). همچنین تولید شکلات مقاوم در برابر حرارت، وابسته به ساختار ماده جامد بدون چربی است (13).

در پژوهشی آرد ذرت و ژلاتین در سطوح 2/5، 5، 7/5 و 10% به فرمولاسیون شکلات اضافه و نقطه ذوب نمونه‌ها مورد ارزیابی قرار گرفت. نتایج نشان داد که افزایش محتوای آرد ذرت و ژلاتین منجر به افزایش نقطه ذوب گردید (3) طوریکه با نتایج ارائه شده در این پژوهش هم‌خوانی دارد.

تأثیر افزودن نشاسته ذرت و ژلاتین بر سختی: به طور کلی، سختی تیمارهای تهیه شده کمتر از نمونه شاهد بود که شاید بتوان دلیل این رفتار را به رطوبت بیشتر آنها نسبت داد. کمترین میزان سختی در نسبت‌های بالای استفاده از ژلاتین و نشاسته ذرت و بیشترین سختی در نسبت‌های میانی و پایین این ترکیبات مشاهده شد. با توجه به تحقیقات انجام گرفته مشخص می‌شود که افزودن ترکیبات جاذب رطوبت به علت خاصیت جذب و حفظ رطوبت آن باعث کاهش سختی (تردی) محصولات می‌شود (14). Aeschlimann و Beckett (2000) بیان کردند که رطوبت حتی در مقادیر بسیار پایین سبب کاهش سختی شکلات می‌شود (15). بیطرف و همکاران (1392)

ژلاتین قرار نمی‌گیرد و با نمونه کنترل اختلاف معنی‌داری را نشان نمی‌دهد. علت این امر را شاید بتوان به اندازه ذرات که کوچکتر از 25 میکرون بود نسبت داد. با افزایش میزان ژلاتین نمونه شکلات با 4% ژلاتین و در نمونه‌های تیمار شده با نشاسته ذرت، نمونه دارای 2% نشاسته ذرت بیشترین امتیازات را دارا بودند. نتایج حاصل از بررسی سایر ویژگی‌های حسی از قبیل بو، قابلیت ذوب شدن در دهان و پذیرش کلی نشان داد که هر سه ویژگی، تحت تأثیر تیمارهای آزمون بودند و نمونه ژلاتین، بیشترین امتیاز را کسب کرد. با توجه به نتایج حاصل از این پژوهش، کارخانه‌های شکلات‌سازی در مناطق گرم ایران برای رفع مشکل ذوب شدن نمونه‌های تولیدی در دمای محیط، می‌توانند از نشاسته ذرت و ژلاتین در فرمولاسیون استفاده نمایند.

بر نحوه ذوب شکلات نیز تأثیر داشت (20).
Jayeola و Ogunwolu (2015) گزارش کردند که شکلات تولید شده با 10% آرد ذرت بر شدت شیرینی و رنگ شکلات شیری کنترل، اثر معنی‌دار نداشت (3). در حالی که طعم شکلات تولید شده با ژلاتین به طور قابل توجهی کاهش یافته بود که این نتایج در راستای نتایج گزارش شده در این پژوهش است.

نتیجه گیری

نتیجه کلی این که استفاده از ژلاتین و نشاسته ذرت در فرمولاسیون شکلات، موجب افزایش دمای ذوب شده و جذب رطوبت فرمول، مهم‌ترین دلیل برای افزایش دمای ذوب بود. از جمله دلایل این مقاومت می‌توان به افزایش رطوبت و باندهای هیدروژنی ایجاد شده با آب، اشاره کرد. فاکتورهای رنگ، طعم و بافت نمونه‌های شکلات تحت تأثیر میزان نشاسته ذرت و

References

- Magsodi S. technology of chocolate and candy. Publication of agricultural sciences Press; 1994. p. 36-50 [in Persian].
- DeMan J. M. Relationship among chemical, physical, and textural properties of fats. In Physical Research. 1999; 11, 18-23.
- Ogunwolu SO and Jayeola CO. Development of non-conventional thermo-resistant chocolate for the tropics. J British Food, 2015; 108: 451-455.
- Wan Aidah WI, Abdul Azis A, Roselina K and Sabariah S. Development and Characterisation of Thermo-Resistant Milk Chocolate Containing Cocoa Butter Emulsion. Middle-East J of Sci Res. 2014; 21: 968-974
- Aberomand A. Production od jelatin from pest of fishery industry [dissertation]. Tehran: Tarbiat modares University, M.C. Faculty of Food Sciences and Technology; 1999 [in Persian].
- Payan R. Introduction to cereal technology. 2nd ed. Aiyig publishing press; 2011. p. 32-33 [in Persian].
- Kazemi Daliri I. Preparation of gelatin from animal lesions. Proceedings of Sharif Research. Biochemistry Center. Sharif University .Press; 1994. P. 60-68 [in Persian].
- Tayefe ashrafieh N, Azizi M, Taslimi A. Effect of hydrolized collagen as replacer of cocoa butter on reological and sensory properties of milk chocolate. food Sci J 2014; 42: 152-141 [in Persian].
- Rapaille A, Gonze M and Van Der Schueren F. Formulating sugar-free chocolate products with maltitol. Food Technol J. 1995; 49: 51-4.
- Vasanthan T and Bhattay R S. Physicochemical properties of small and large granule starches of waxy, regular, and high amylose barleys. Cereal Chemistry J, 1996; 73: 199-207.
- Farzanehmehr H, Abbasi S, Sahari MA. Effect of sugar replacer on some physicochemical, rheological and sensory properties of milk chocolate. Iranian J Nutr Sci Food Technol 2008; 3(3):65-82 [in Persian].
- Afoakwa EO, Paterson A, Fowler M. Effects of particle size distribution and composition on rheological properties of dark chocolate. Eur Food Res and Tech. 2008; 226: 1259-1268.
- Kroger M, Meister K and Kava R. Low-calorie sweeteners and other sugar: A review of the safety issues. Comprehensive Reviews In Food Science and Food Safety. 2006; 5: 35-47.
- Franck, A. Technological functionality of inulin and oligofructose. Brit J Nutr 2002; 87 suppl 2, S287
- Aeschlimmann J.M, Beckett S.T. International inter-laboratory trials to determine the factors affecting the measurement of chocolate viscosity. Journal of Texture Studies 2000; 31 (5), 541-567.
- Bitaraf Sh, Abbasi S, Hamidi Z. Production of low-energy prebiotic dark chocolate using inulin, polydextrose, and maltodextrin. Iranian J Nutr Sci Food Technol 2012; 8(1):49-62 [in Persian].
- Institute of standard and industrial research of iran, chocolate specifications and test methods. 608 [in Persian].
- Afoakwa EO, Paterson A and Fowler M. Factors influencing rheological and textural qualities in chocolate- a review. Trends in Food Sci and Tech. 2007; 18: 290-298.
- Beckett S T. 2008. The science of chocolate. Published by Royal Society of Chemistry, Thomas Graham House. Science Park, Milton Road. Cambridge CB4WF.UK.
- Shorideh M, Azizi M, Taslimi A. Effect of Tagatos, Inulin and stivia as replacer od suger on physico-chemical, reological and sensory properties of dark chocolate. Food Sci J 2010; 5: 38-29 [in Persian].

Effect of Gelatin and Corn Starch on Heat Resistance and Sensory Properties of Milk Chocolate

Aliakbari F¹, Asefi N^{2*}, Yeganezad S³

1- M.Sc Graduate in Food Science and Technology, Tabriz Branch, Islamic Azad University, Tabriz, Iran

2- *Corresponding author: Department of Food Science and Technology, Tabriz Branch, Islamic Azad University, Tabriz, Iran
Email: n.asefi@iaut.ac.ir

3- Assistant Professor, food technology Department, research institute of food science and technology, Mashhad, Iran

Received 13 May, 2017

Accepted 26 Aug, 2017

Background and Objectives: The development and production of heat resistant chocolate (HRC) would allow this pleasant treat to be enjoyed in summer-time and tropical climates. The objective of the present study was to increase the melting point of chocolate at elevated temperatures.

Materials & Methods: For this purpose, 0, 2, 4, 6, 8, 10 % of gelatin and corn starch were added to formulation of milk chocolate. Produced chocolates were compared with the control sample in terms of melting point profile and sensory properties (colour, odor, taste, texture, melting properties, mouth-feel and overall acceptability).

Results: Results showed that the highest temperatures of melting of chocolate containing 10% gelatin and corn starch were 38.5 and 35.9 °C respectively. This concentration increased the temperature of melting point (27.2°C) compared with control chocolate ($P \leq 0.05$). Also the sample with 10% gelatin had highest enthalpy (35.34 J/gr). However no significant difference was observed in the organoleptic properties of treated chocolate samples ($P \leq 0.05$).

Conclusion: The overall results showed that according to the non-significant effect of these two materials on the sensory properties and increasing the melting point, it can be used in manufacturing heat resistant chocolate in tropical climates.

Keywords: Chocolate, Corn Starches, Gelatin, Sensory properties, Thermal resistance