

تولید سس مایونز کم چرب با استفاده از نشاسته پیاز زعفران

یافته تحقیقاتی دکتر سودابه عین-افشار، عضو هیات علمی بخش تحقیقات صنایع غذایی، نشان داد از نشاسته استخراج شده از ضایعات بنه زعفران می توان در تولید محصولات کم چرب مانند سس مایونز با چربی کاهش یافته استفاده کرد.

همه ساله مقدار زیادی از بنه های ریز زعفران با وزن کم تولید می شوند (بیش از ۱۰۰ هزار تن در سال ۱۴۰۲) با توجه به سطح زیر کشت گسترده زعفران و برنامه های توسعه کشت آن در کشور، در سالهای آتی با حجم بالایی از ضایعات بنه زعفران مواجه خواهیم شد بکارگیری این ضایعات در تولید مواد با ارزش افزوده بالا راهکار مناسبی برای تکمیل زنجیره ارزش زعفران خواهد بود. اجرای پروژه "تولید سس مایونز کم چرب با استفاده از نشاسته پیاز زعفران" نشان داد نشاسته موجود در بنه زعفران را می توان در تولید سس مایونز با چربی کاهش یافته بکار برد. سس تولید شده در مقایسه با انواع پرچرب ارزانتر تولید شد و دارای خصوصیات فیزیکی شیمیایی مناسبی نیز بود همچنین این سس دارای قابلیت ماندگاری ۶ ماه بود.