



تأثیر افزودن هیدروکلوئید کنجاک بر ویژگی‌های شیمیایی، حسی و بافتی توفو

شهرزاد صفرخانلو^۱، فرزانه عبدالملکی^{۲*}

۱- دانش آموخته کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده مهندسی صنایع و مکانیک، واحد قزوین، دانشگاه آزاد اسلامی، قزوین، ایران.

۲- استادیار، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده مهندسی صنایع و مکانیک، واحد قزوین، دانشگاه آزاد اسلامی، قزوین، ایران.

چکیده

اطلاعات مقاله

تاریخ های مقاله :

تاریخ دریافت: ۱۴۰۰/۰۸/۰۱

تاریخ پذیرش: ۱۴۰۰/۱۲/۰۳

کلمات کلیدی:

توفو،

صمغ کنجاک،

آنالیز پروفایل بافت،

ویژگی‌های حسی.

هیدروکلوئیدها از جمله صمغ‌ها به دلیل توانایی ایجاد شبکه با ماتریکس‌های پروتئینی، از پتانسیل بالایی برای شبیه‌سازی ویژگی‌های عملکردی چربی در محصولات مانند پنیر برخوردار می‌باشند. بر این اساس، هدف از پژوهش پیش رو، بررسی قابلیت صمغ کنجاک برای بهبود ویژگی‌های ضعیف شیمیایی، بافتی و حسی پنیر توفو می‌باشد. برای این منظور، سطوح مختلف صمغ کنجاک (۰/۵، ۱/۵ و ۲/۵ گرم بر کیلوگرم) به فرمولاسیون توفو تلفیق شد و ویژگی‌های شیمیایی، بافتی و ارگانولپتیکی آن در قالب یک طرح آماری کاملاً تصادفی در مقایسه با نمونه شاهد بدون صمغ مورد بررسی قرار گرفت. یافته‌ها نشان دادند که صمغ کنجاک از تأثیر قابل ملاحظه‌ای بر محتوای چربی و پروتئین توفو دارای مقادیر مختلف صمغ برخوردار نبود به علاوه، حضور کنجاک در فرمولاسیون توفو با کاهش چشمگیر رطوبت همراه بود ($p < 0/05$). بر اساس نتایج، تأثیر کاهنده کنجاک بر رطوبت، با افزایش غلظت صمغ تا ۲/۵ گرم بر کیلوگرم، تشدید شد. یافته‌های آنالیز بافت حکایت از افزایش قابل توجه سفتی نمونه‌های حاوی صمغ در مقایسه با نمونه شاهد داشتند ($p < 0/05$). این در حالی بود که تلفیق بیشینه میزان صمغ به فرمولاسیون توفو، کاهش سفتی نمونه‌ها را در پی داشت اگرچه سفتی آن همچنان بیشتر از نمونه شاهد بود ($p < 0/05$). تغییرات صمغی بودن و قابلیت جویدن نیز از الگویی مشابه با تغییرات سفتی پیروی کردند. صمغ کنجاک باعث افزایش ارتجاعیت توفو حاوی صمغ شد ولی از تأثیر معنی‌داری بر پیوستگی و چسبندگی بافت برخوردار نبود ($p \geq 0/05$). نتایج ارزیابی حسی نشان‌دهنده عدم تأثیر معنی‌دار کنجاک بر رنگ محصول ($p \geq 0/05$) و تأثیر کاهنده آن بر طعم در غلظت بیشینه مورد استفاده بود ($p < 0/05$). تأثیر منفی غلظت بالای صمغ در ارتباط با بافت نیز مشاهده شد ولی بافت نمونه حاوی ۱/۵ گرم بر کیلوگرم کنجاک به گونه معنی‌داری بهتر از نمونه شاهد بود ($p < 0/05$). به‌طورکلی، یافته‌های این پژوهش نشان دادند که با تلفیق ۱/۵ گرم بر کیلوگرم کنجاک به فرمولاسیون توفو، می‌توان محصولی با ویژگی‌های بافتی و حسی خوشایند تولید نمود.

DOI: 10.22034/FSCT.19.125.59

DOR: 20.1001.1.20088787.1401.19.125.8.7

* مسئول مکاتبات:

fa.abdolmaleki@qiau.ac.ir

۱- مقدمه

با افزایش تمایل جوامع به گزینه‌های گیاهی یکی از این جایگزین‌های گیاهی می‌تواند مواد حاوی سویا باشد از آنجایی که محتوای آن بدون لاکتوز می‌باشد و همچنین پژوهش‌های گسترده نشان داده که غلظت‌های بالایی از ترکیبات زیست فعال در سویا وجود دارد، مانند ایزوفلاون ها و ساپونین که می‌توانند به کاهش ریسک خطر بیماری‌های مختلف کمک کنند، در این زمینه سویا به‌عنوان یک غذای عملکردی در نظر گرفته شده است و با طیف گسترده‌ای از خواص بسیار مورد توجه قرار گرفته و می‌توان از آن به‌عنوان جایگزین مواد لبنی استفاده کرد [۱]. توفو درواقع پروتئین‌های شیر سویا است که توسط منعقد کننده‌های مختلف نظیر استات کلسیم، لاکتات کلسیم، اسیدلاکتیک و دیگر منعقد کننده تولید می‌گردد. توفو ابتدا ۲۰۰۰ سال پیش در چین تولید شد و در قرن ۸ به ژاپن آورده شد توفو در غرب با افزایش رویکرد به غذای سالم وسعت یافت [۲]. توفو به دلیل مزایای بیشمار از قبیل خواص شناخته شده ضد سرطانی آن، جلوگیری از بیماری‌های قلبی و عروقی، خواص آنتی اکسیدانی و... در کشورهای اروپایی و آمریکایی به‌خوبی رواج یافته است [۲]. پنیر سویا یکی از بهترین فراورده‌های پروتئینی حاصل از سویاست که می‌توان آن را برای رفع بخشی از نیاز پروتئینی کشورمان یا به‌عنوان جایگزین نسبی گوشت یا پنیر مصرف کرد [۳].

هیدرو کلونیدها به‌عنوان ژل کننده و یا تثبیت کننده‌ها برای آماده سازی توفو به کار می‌روند. از آن‌ها می‌توان برای بهبود خواص بافتی، قابلیت جذب آب و قابلیت نگهداری استفاده کرد. هیدرو کلونیدها به‌وسیله ملکول های پروتئین سویا جذب می‌شوند و در طول ایجاد ساختار توفو می‌توانند به تثبیت بافت و طول عمر توفو کمک کنند [۴]. مهم ترین عملکرد صمغ‌ها در پنیر برای برقراری اتصال با آب و ایجاد غلظت یا ویسکوزیته‌ی مناسب در محصول و نیز بهتر کردن احساس دهانی است. ویژگی‌های عملکردی متعدد هیدروکلونیدها منجر به کاربرد گسترده آن‌ها در صنایع غذایی شده است. هیدروکلونیدها مؤثرترین جانشین‌های چربی بر پایه کربوهیدرات هستند که قادرند رئولوژی سیستم‌های آبی را کنترل کنند. صمغ‌ها احساس دهانی خامه‌ای ایجاد می‌کنند و از این رو جایگزین مناسبی برای

چربی می‌باشند.

هیدروکلونید کنجاک دارای توانایی بسیار بالایی برای جذب آب است. کنجاک برای استفاده در صنایع غذایی در اروپا و ایالات متحده آمریکا مجاز شناخته شده است. این ماده در مواد غذایی به‌عنوان یک عامل ضعیف کننده و تثبیت کننده عمل می‌کند و همچنین به‌عنوان فیبر غذایی استفاده می‌شود و در تولید غذاهای کم کالری، مانند رشته فرنگی، توفو، ژله‌ها و نوشیدنی‌ها و همچنین مکمل‌های غذایی استفاده می‌شود [۵] از مزایای سلامتی صمغ کنجاک می‌توان کمک به کاهش وزن، کنترل دیابت نوع ۲، درمان یبوست و به کنترل سطح کلسترول و دیگر لیپیدها در بدن اشاره کرد [۶].

تحقیقات گسترده ای پیرامون بکارگیری کنجاک به عنوان بهبود دهنده بافت در محصولات غذایی کم چرب صورت گرفته است. در پژوهشی در ارتباط با کاربرد صمغ‌ها در پنیر پروسس پخشپذیر گزارش شد که ۰/۰۶۱ درصد کنجاک و ۰/۰۲۴ درصد زانتان دارای، دارای بهترین ویژگیهای حسی بود [۷].

در مطالعه دیگری در سال ۲۰۲۲، در مورد بررسی اثر صمغ کنجاک بر ویژگی های رئولوژیکی و حسی سس مایونز کم چرب عنوان شد که نمونه های دارای ۰/۵ درصد کنجاک به دلیل برخورداری از بهترین ویژگی های رئولوژیکی و حسی در بین نمونه های کم چرب، به عنوان نمونه برتر انتخاب شده است [۸].

در تحقیقی شریفی و همکاران در سال ۲۰۲۰ تأثیر صمغ کنجاک را بر خواص فیزیکوشیمیایی، بافتی و حسی پنیر اولترافیلتر کم چرب بررسی کردند و به این نتیجه رسیدند که مقدار ۰/۵ درصد صمغ کنجاک بهترین تأثیر را بر روی پنیر کم چرب داشته است [۹].

علی رغم مطالعات یاد شده، تا کنون پژوهشی در ارتباط با بررسی تأثیر صمغ کنجاک بر ویژگیهای فیزیکوشیمیایی بافتی و حسی توفو انجام نشده است. توفو یک محصول غذایی با درصد چربی پایین میباشد و بافت و طعم آن به عنوان یکی از عوامل اصلی پذیرش آن نزد مصرف کننده است. از این رو، هدف از پژوهش پیش رو، استفاده از غلظتهای مختلف صمغ کنجاک در تولید توفو و بررسی ویژگیهای فیزیکوشیمیایی، بافتی و حسی نمونه های توفو بود.

استاندارد ملی شماره ۸۷۸۵ انجام شد.

۲-۴- روش ارزیابی ویژگی های بافتی

جهت بررسی ویژگی های بافتی پنیر توفو از دستگاه بافت سنج بروکفیلد ساخت کشور آمریکا استفاده گردید. برای این امر از یک پروب استوانه ای شکل از جنس استیل ضدزنگ TA10 استفاده شد. میزان نفوذپذیری داخل نمونه ها ۱۰ میلی متر و با سرعت ۲ میلی متر بر ثانیه صورت پذیرفت. لود سل دستگاه روی ۱۰ کیلوگرم تنظیم شده است. همچنین فاصله بین هر آزمون بافتی دقیقه در نظر گرفته شده است. کلیه نمونه در ظروف مستطیلی شکل پلاستیکی تا ارتفاع ۲۰ میلی متر از نمونه پر شده و تا قبل از انجام آزمون در دمای یخچال نگهداری شده است دمای آزمون ۲ تا ۶ درجه بوده و هر آزمون در سه تکرار صورت پذیرفت. در نتیجه اطلاعات شامل سختی، پیوستگی، حالت صمغی بودن، حالت آدامسی و چسبندگی مورد ارزیابی قرار گرفت [۷].

۲-۵- روش ارزیابی ویژگی های حسی

ویژگی های حسی نظیر رنگ، طعم و بافت با استفاده از روش هدونیک توسط ۸ نفر ارزیاب آموزش دیده با تکمیل پرسش نامه ارزیابی، ارزیابی خواهد شد. عدد ۱ نشان دهنده پایین ترین امتیاز داده شده توسط ارزیاب و عدد ۹ بالاترین امتیاز خواهد بود.

۲-۶- تجزیه و تحلیل آماری

در این بررسی، تجزیه و تحلیل نتایج در قالب طرح کاملاً تصادفی و تمامی آزمون ها در ۳ تکرار انجام شده. برای مقایسه ی میانگین تیمارها از آزمون حداقل تفاوت معنی دار دانکن در سطح احتمال (۰/۰۵) استفاده شد. تجزیه و تحلیل آماری با استفاده از نرم افزار SPSS انجام می شود. همچنین جهت رسم نمودارها از نرم افزار EXCEL (۲۰۱۳) استفاده شده است.

۳- نتایج و بحث

۳-۱- ویژگی های شیمیایی

۳-۱-۱- رطوبت

یافته های حاصل از اندازه گیری رطوبت نمونه پنیر شاهد توفو و نمونه های تلفیق شده با مقادیر مختلف صمغ کنجاک در شکل ۱

۲- مواد و روش ها

۲-۱- مواد

لویبای سویا تهیه شده از عطاری معتبر استان قزوین برای تهیه شیر سویا، صمغ کنجاک تهیه شده از شرکت آدونیس گل دارو و همچنین دستگاه بافت سنج (TexturePro CT V1.5 Build 20) ساخت کشور آمریکا.

۲-۲- آماده سازی نمونه ها

توفو با توجه به روش کائو، سو و لی تهیه می شود. سویا (۲۷۵ گرم) در یک مخزن شسته و با ۱۳۷۵ میلی لیتر آب مقطر در دمای اتاق خیس می شود. پس از ۷ ساعت خیساندن، بار دیگر ۱۳۷۵ میلی لیتر آب مقطر اضافه می شود و سویا با آب در یک مخلوط کن مخلوط می گردد، سپس تفاله (او کارا) از شیر سویا جدا می شود. پس از آن، شیر سویا گرم می شود تا به دمای ۹۵ درجه سانتی گراد برسد و برای مدت ۵ دقیقه به طور منظم هم زده می شود سپس به وسیله ی یک غربال بامش ۱۲۰ صاف می شود. سپس تا ۳۰ درجه سانتی گراد در یک حمام یخ خنک می شود. مقدار مختلف کنجاک (۱/۰،۰/۵ و ۲/۵ گرم بر کیلوگرم) به ترتیب به نمونه شماره یک، شماره دو و شماره سه اضافه می شود. سوسپانسیون (شیر سویا به همراه کنجاک) تا ۸۰ درجه سانتی گراد دوباره گرم شده و با ۰/۴٪ محلول سولفات کلسیم با سرعت ۳۲۰ دور در دقیقه در مدت ۱۰ ثانیه مخلوط می شود. سپس مخلوط به مدت ۲۰ دقیقه انکوبه شده تا دلمه تشکیل شود. سپس دلمه تشکیل شده را در یک ظرف تحت فشار قرار داده برای مدت ۳۰ دقیقه باقی می ماند تا توفو تهیه شود. توفو را برای مدت یک روز در دمای ۴ درجه سانتی گراد می توان نگهداری کرد، ولی برای تجزیه و تحلیل بیشتر در یخچال نگهداری شود. همچنین توفو بدون کنجاک به عنوان نمونه شاهد تهیه می شود [۱۰].

۲-۳- روش های ارزیابی و ویژگی های شیمیایی

تعیین مقدار رطوبت به وسیله ی آون (شیماز ساخت کشور ایران) طبق استاندارد ملی شماره ۱۷۵۳ صورت گرفت. دستگاه کلدال جهت اندازه گیری پروتئین به وسیله ی دستگاه کلدال و طبق استاندارد ملی شماره ۱۹۰۵۲ صورت گرفت همچنین جهت اندازه گیری چربی از دستگاه سوکسله به روش کجلدال طبق

غلظت‌های بیشتر از آن، با کاهش قابل ملاحظه رطوبت محصول نهایی همراه بود. زیرا که پروتئین‌های آب‌پنیر به واسطه توانایی جذب آب، باعث افزایش محتوای رطوبت می‌شوند ولی در غلظت‌های بالا، به دلیل ایجاد یک شبکه مستحکم پروتئینی، باعث سینرسیس پنیر در مرحله آب‌اندازی شده و کاهش رطوبت نهایی را سبب می‌شوند [۱۲]. با این حال، شین و کوا [۱۳] در پژوهشی در ارتباط با افزودن کارگینان به توفو، افزایش میزان رطوبت در توفو حاوی صمغ را مشاهده کردند. تناقض یادشده بین یافته‌های این پژوهش و پژوهش پیش رو را می‌توان از منظر تفاوت هیدروکلوئیدها و سطوح مورد استفاده از آنها توجیح کرد. تحقیقات شریفیان و فاضل‌نشان داد که افزودن صمغ کنجاک به کالباس کم چرب میزان رطوبت را کاهش می‌دهد در این بررسی هرچه درصد جایگزینی کنجاک بیشتر شد در نتیجه خروج بیشتر رطوبت ایجاد شد [۱۴].

ارائه شده است. همانطور که در نمودار شکل ۱ می‌توان دید، میزان رطوبت نمونه شاهد به گونه معنی‌داری از تیمارهای حاوی صمغ کنجاک بیشتر می‌باشد ($p < 0.05$). به علاوه، افزایش حضور صمغ، کاهش میزان رطوبت را به همراه داشته است. با این حال، این کاهش تا غلظت ۱/۵ گرم بر کیلوگرم کنجاک معنی‌دار بوده است ($p < 0.05$). به عبارت دیگر، از نقطه نظر آماری، بین رطوبت نمونه حاوی ۱/۵ و ۲/۵ گرم بر کیلوگرم صمغ، تفاوت معنی‌داری مشاهده نشد ($p < 0.05$). دلیل این امر می‌تواند به علت تشکیل شبکه مستحکم تر پروتئینی باشد در واقع می‌توان این گونه بیان کرد که بافت پنیر فشرده تر شده و در نتیجه آب‌اندازی بیشتری رخ داده است که منجر به کاهش رطوبت در توفو شده است. نتایج تحقیقات دانش و همکارانش [۱۱] نشان دادند که افزودن پروتئین‌های آب‌پنیر به عنوان جایگزین چربی به فرمولاسیون پنیر سفید ایرانی کم چرب، تا یک غلظت مشخص باعث افزایش میزان رطوبت پنیر حاصله می‌شود ولی کاربرد

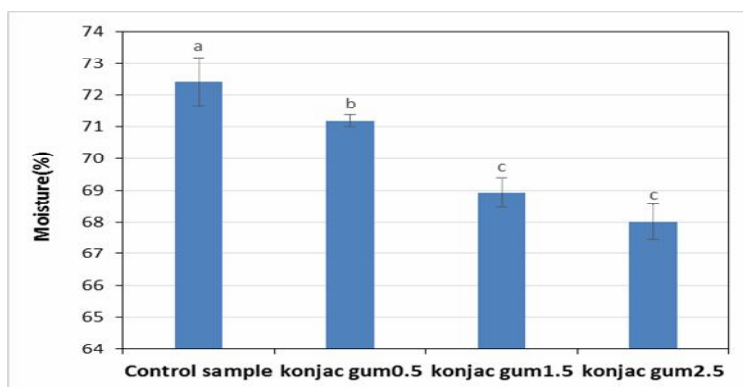


Fig 1 The effect of adding different amounts of Kunjak gum (g / kg) on the moisture content of tofu cheese. Means with different letters indicate significant difference ($p < 0.05$).

۳-۱-۲- چربی

اگرچه حضور صمغ با کاهش چربی پنیر توفو همراه بوده است ولی این کاهش برای نمونه‌های حاوی ۰/۵ و ۱/۵ گرم بر کیلوگرم کنجاک، فاقد اهمیت آماری می‌باشد ($p < 0.05$). کاهش مشاهده شده در میزان چربی برای نمونه حاوی غلظت بیشینه توفو را می‌توان ناشی از خروج بخشی از چربی به همراه آب، طی مرحله وینینگ دانست. نتایج بررسی شریفیان و فاضل‌نشان داد که افزودن کنجاک باعث کاهش میزان چربی در کالباس کم چرب می‌شود که با نتایج پژوهش حاضر مطابقت داشت [۱۴].

یافته‌های حاصل از بررسی تغییرات میزان چربی نمونه پنیر توفو شاهد در نتیجه تلفیق مقادیر مختلف صمغ کنجاک به فرمولاسیون آن، در شکل ۲ گزارش شده است. همانطور که در نمودار می‌توان دید، نمونه‌های حاوی صمغ کنجاک، همگی دارای چربی کمتری نسبت به نمونه شاهد هستند ولی این اختلاف، تنها برای نمونه دارای بیشینه میزان صمغ (۲/۵ گرم بر کیلوگرم)، از لحاظ آماری معنی‌دار می‌باشد ($p < 0.05$). به عبارت دیگر،

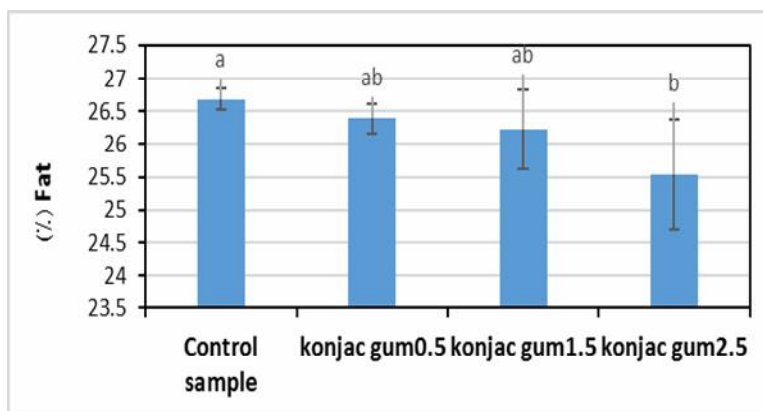


Fig 2 The effect of adding different amounts of Kunjak gum (g / kg) on the fat content of tofu cheese. Means with different letters indicate significant deference ($p < 0.05$).

تاثیری بر میزان پروتئین پنیر توفو نداشته است ($p \geq 0.05$). عدم تفاوت معنی‌دار پروتئین نمونه‌های دارا یا بدون صمغ کنجاک را می‌توان به محتوای ناچیز پروتئین صمغ کنجاک نسبت داد. ویدا اسپرن و همکاران [۱۵] و شین و کوا [۱۳] نتایج مشابهی را ارائه داده اند. باید توجه داشت که از یک سو به دلیل ساختار پلی‌ساکاریدی کنجاک و مقادیر کم پروتئین آن و از سوی دیگر به دلیل میزان کم مقادیر استفاده از کنجاک (بین ۰/۵ تا ۲/۵ درصد) در توفو کم‌چرب، عدم تفاوت معنی‌دار میزان پروتئین نمونه شاهد با نمونه‌های حاوی کنجاک دور از انتظار نبود.

۳-۱-۳- پروتئین

مشاهدات بدست‌آمده از بررسی میزان پروتئین پنیر توفو شاهد و نمونه‌های حاوی غلظت‌های مختلف صمغ کنجاک به عنوان جایگزین چربی در شکل ۳ ارائه شده است. همانگونه که در نمودار شکل ۴-۵ می‌توان دید، حضور صمغ در فرمولاسیون پنیر توفو، با افزایش میزان پروتئین همراه بوده است و این روند با افزایش غلظت صمغ، تشدید شده است. با این حال، هیچ یک از این تغییرات در سطح اطمینان ۹۵٪، دارای اهمیت آماری نمی‌باشند. به عبارت دیگر، به طور کلی، حضور صمغ کنجاک

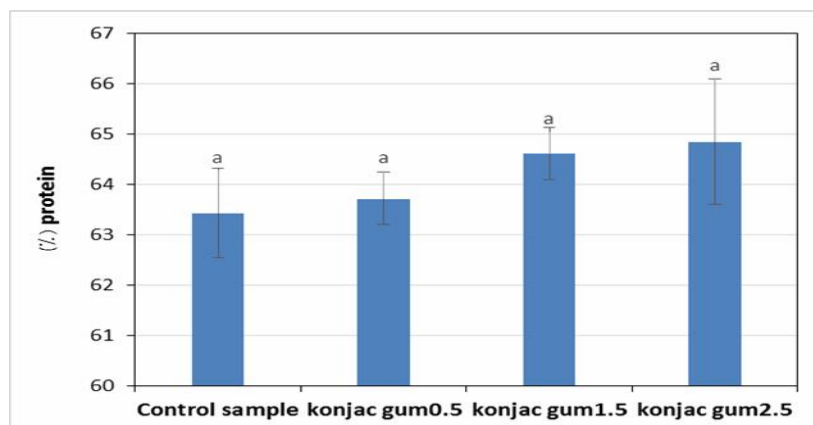


Fig 3 Effect of adding different amounts of Kunjak gum (g / kg) on tofu cheese protein. Means with different letters indicate significant deference ($p < 0.05$).

گونه چشمگیری تحت تاثیر قرار می‌دهد. بر پایه این یافته‌ها شکل ۴، صمغ کنجاک به‌طورکلی باعث افزایش معنی‌داری میزان سفتی بافت پنیر کم‌چرب توفو شد ($p < 0.05$). به عبارت دیگر، تمامی نمونه‌های حاوی صمغ، از بافت سفت‌تری نسبت به نمونه

۳-۲- ویژگی‌های بافتی

۳-۲-۱- سفتی

نتایج آزمون آنالیز پارامترهای بافتی (TPA) حکایت از آن داشت که صمغ کنجاک در تمامی غلظت‌ها، سفتی بافت پنیرتوفو را به

لازم به ذکر است که به‌طور کلی، پنیرهای حاوی صمغ از بافت سفت‌تری نسبت به پنیرهای بدون صمغ برخوردار هستند و از این رو، هدف تکنولوژیست‌ها و پژوهشگران صنایع غذایی از تلفیق هیدروکلوئیدها به فرمولاسیون این محصولات، افزایش حفظ آب در ماتریس پنیر و در نتیجه شبیه‌سازی نقش چربی و در پی آن، کاهش چربی می‌باشد. با این حال این مهم، در ارتباط با همه پنیرها از جمله پنیرهای پخش‌پذیری مانند توفو صدق نمی‌کند. به عبارت دیگر، این پنیرها معمولاً در غیاب یا حضور کم‌رنگ، از یک بافت ضعیف رنج می‌برند و نیازمند افزایش استحکام شبکه پروتئینی خود می‌باشند. در این ارتباط، [۱۶] تلاش کردند تا با اعمال یک فرآیند حرارتی دو مرحله‌ای، دنا توراسیون پروتئین سویا را افزایش دهند تا بدین ترتیب، با تشکیل یک شبکه پروتئینی مستحکم‌تر، ویسکوزیته، قوام و سفتی توفو را که در اثر کاهش چربی، کاهش یافته‌بودند ارتقا دهند. دنا توراسیون پروتئین‌ها باعث تغییر بافت می‌گردد [۱۷].

شاهد برخوردار بودند. با این حال، تأثیر افزایش میزان صمغ بر سفتی بافت پنیر، از الگوی یکسانی پیروی نکرد. همان‌طور که در نمودار می‌توان دید، با افزایش غلظت صمغ از ۰ به ۰/۵ و از ۰/۵ به ۱/۵ گرم بر کیلوگرم، سفتی به گونه معنی‌داری افزایش یافته است ($p < 0.05$) ولی افزایش میزان آن به بیشینه میزان مورد بررسی (۲/۵ گرم بر کیلوگرم)، با کاهش چشمگیر میزان سفتی همراه بوده است ($p < 0.05$). البته میزان سفتی این نمونه، همچنان به صورت معنی‌داری بیشتر از نمونه شاهد بود ($p < 0.05$). افزایش سفتی پنیر توفو در نتیجه حضور صمغ کنجاک را می‌توان هم‌راستا با نتایج رطوبت تفسیر کرد. در واقع، مشارکت صمغ کنجاک در ایجاد یک ماتریکس پروتئینی مستحکم‌تر، علاوه بر افزایش سینرسیس پنیر، باعث افزایش سفتی بافت می‌شود. محروقی و همکاران در سال ۱۳۹۶ نیز گزارش کرده‌اند که با افزودن هیدروکلوئیدهای کنجاک و زانتان در پنیر پروسس پخش‌پذیر مقدار سفتی بافت معنی‌دار بوده است و با افزودن هر دو نوع صمغ سختی پنیر به صورت خطی افزایش می‌یابد. [۷].

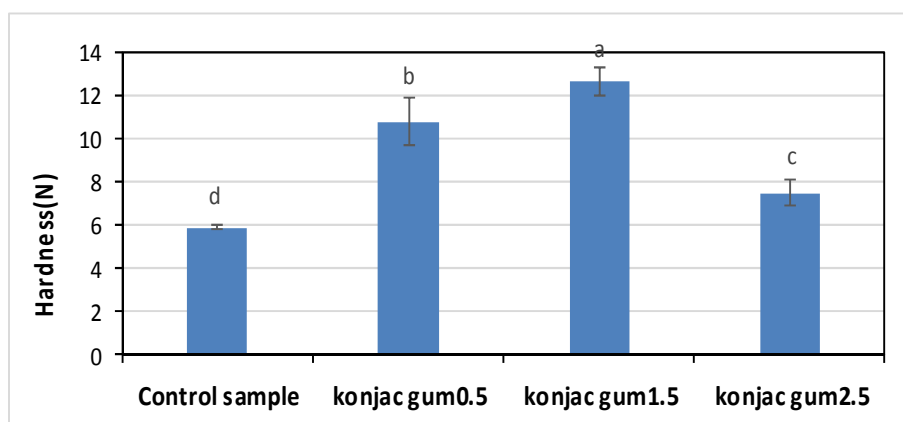


Fig 4 The effect of adding different amounts of Kunjak gum (g / kg) on the Hardness of tofu cheese textures with different letters indicate significant difference ($p < 0.05$). Means with different letters indicate significant difference ($p < 0.05$).

نداشت ($p \geq 0.05$) ولی افزایش میزان صمغ به ۱/۵ و ۲/۵ گرم بر کیلوگرم، افزایش چسبندگی را به همراه داشت. بر پایه یافته‌های آماری، افزایش مشاهده‌شده برای هر دو غلظت یادشده‌ی حاوی صمغ، از لحاظ آماری فاقد اهمیت بود ($p \geq 0.05$). به بیان دیگر، تلفیق صمغ کنجاک در هر یک از غلظت‌های مورد بررسی، از تأثیر معنی‌داری بر میزان چسبندگی بافت پنیر توفو برخوردار نبود ($p \geq 0.05$).

۳-۲-۲- چسبندگی

تغییرات میزان چسبندگی بافت پنیر توفو شاهد در نتیجه حضور غلظت‌های مختلف صمغ کنجاک در نمودار شکل ۵ قابل مشاهده می‌باشد. نتایج بررسی این پارامتر بافتی نشان داد که میزان عددی چسبندگی نمونه شاهد، صفر بوده است. حضور ۰/۵ گرم بر کیلوگرم صمغ کنجاک نیز تأثیری بر میزان چسبندگی بافت

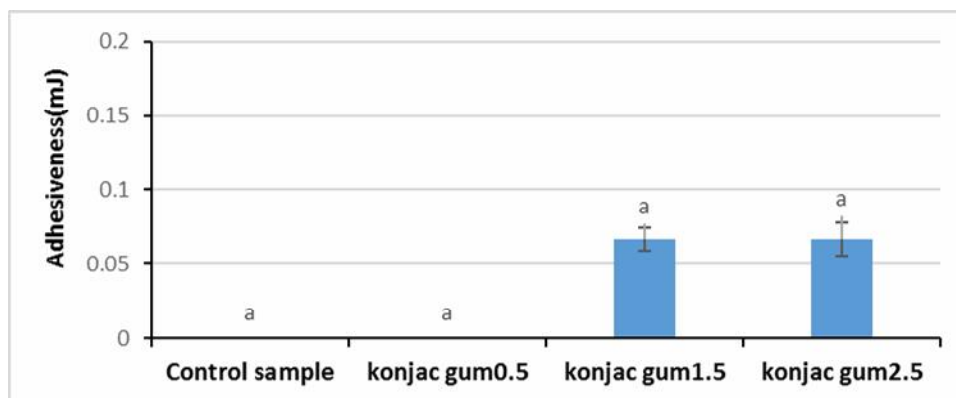


Fig 5 The effect of adding different amounts of Kunjak gum (g / kg) on the adhesiveness of tofu cheese texture. Means with different letters indicate significant difference ($p < 0.05$).

هیچیک از این تغییرات دارای اهمیت نمی‌باشند ($p \geq 0.05$). به عبارت دیگر، می‌توان عنوان داشت که صمغ کنجاک از تأثیر معنی‌داری بر پیوستگی بافت پنیر توفو برخوردار نمی‌باشد ($p \geq 0.05$). بر اساس توصیف یانگ و همکاران پیوستگی در واقع نیروی لازم برای در هم شکستن ساختار داخلی بافت است. می‌توان علت افزایش پیوستگی بافت را به دلیل کاهش مقدار رطوبت در پنیر های حاوی صمغ دانست که البته از لحاظ آماری قابل توجه نبود. [۱۸].

۳-۲-۳- پیوستگی

یافته‌های حاصل از اندازه‌گیری میزان پیوستگی بافت پنیر توفو شاهد و نمونه‌های حاوی غلظت‌های مختلف صمغ در نمودار شکل ۶ گزارش شده است. همان‌طور که در نمودار می‌توان دید، حضور صمغ کنجاک در فرمولاسیون پنیر کم‌چرب توفو، افزایش پیوستگی بافت را در پی داشته است. افزون بر این، افزایش غلظت صمغ نیز به‌طور پیوسته، افزایش پیوستگی بافت را در برداشته است. با این حال، داده‌های آماری حاکی از آن هستند که

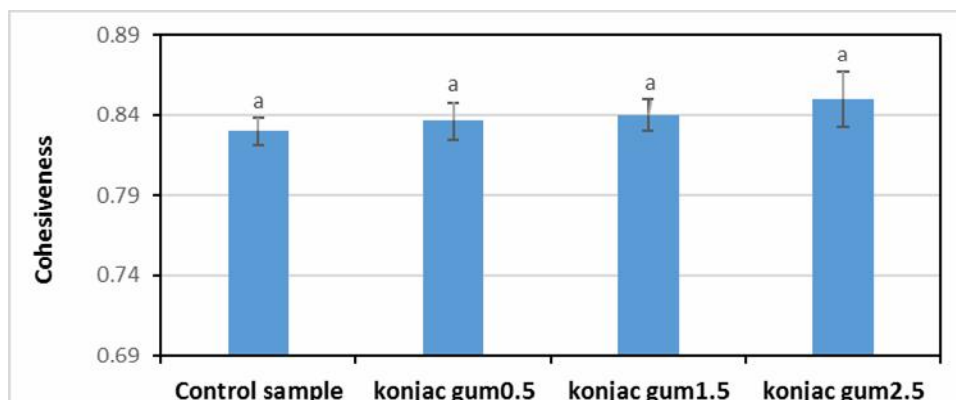


Fig 6 The effect of adding different amounts of Kunjak gum (g / kg) on the cohesiveness texture of tofu cheese. Means with different letters indicate significant difference ($p < 0.05$).

گرم بر کیلوگرم، کاهش ارتجاعیت را سبب شد ($p \geq 0.05$). با این حال، ارتجاعیت این نمونه همچنان به گونه معنی‌داری بیشتر از نمونه شاهد بود ($p < 0.05$). حضور بیشینه میزان مورد بررسی از کنجاک در فرمولاسیون پنیر توفو، باز هم باعث کاهش میزان ارتجاعیت شد به گونه‌ای که میزان ارتجاعیت این نمونه و نمونه شاهد، از لحاظ آماری متفاوت نبود ($p \geq 0.05$). دلیل این افزایش می‌تواند افزایش تشکیل پیوندهای الاستیک نسبت داد [۱۸].

۳-۲-۴- ارتجاعی بودن

شکل ۷ تغییرات میزان ارتجاعی بودن بافت پنیر توفو در نتیجه حضور سطوح مختلف صمغ کنجاک را به تصویر کشیده است. بر اساس این نتایج، تلفیق ۰/۵ گرم بر کیلوگرم کنجاک به فرمولاسیون پنیر توفو منجر به افزایش معنی‌داری میزان ارتجاعیت بافت محصول شد ($p < 0.05$) ولی افزایش غلظت صمغ به ۱/۵

کم چرب می‌باشد. از این رو، یافته‌های پژوهش جاری در ارتباط با افزایش ارتجاعی بودن توفو در نتیجه افزودن کنجاک، مثبت تلقی می‌شود [۱۹].

و همکاران گزارش کردند که میزان ارتجاعیت نمونه کم چرب توفو نسبت به همتای پر چرب آن، به گونه معنی‌داری کمتر بود که به صورت ضمنی، تأییدکننده نیاز به ارتقای این ویژگی در توفو

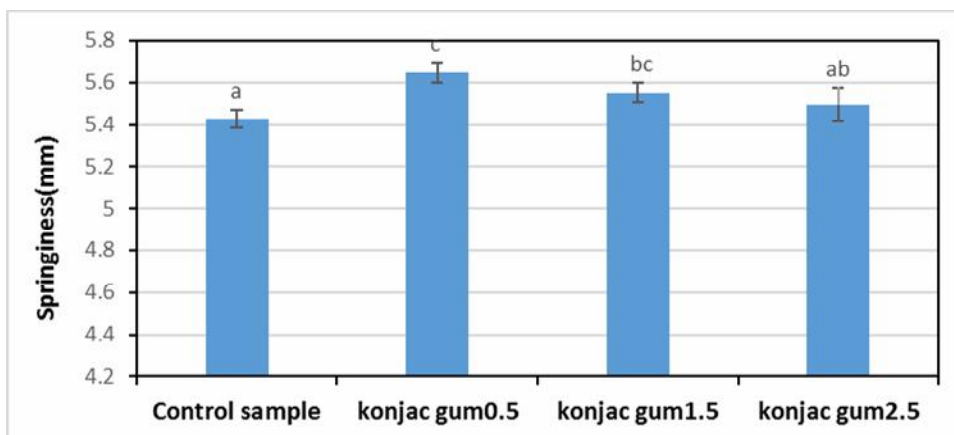


Fig 7 Effect of adding different amounts of Kunjak gum (g / kg) for springiness (mm) of tofu cheese texture. Means with different letters indicate significant difference ($p < 0.05$).

($p < 0.05$). با این حال، میزان صمغی بودن بافت این نمونه، همچنان به گونه معنی‌داری بیشتر از نمونه فاقد صمغ (نمونه شاهد) بود ($p < 0.05$). هوانگ و همکاران [۲۰] در توصیف صمغیت این گونه بیان کرده‌اند که صمغیت حاصل ضرب پیوستگی در سفتی است. در این پژوهش به دلیل آنکه سفتی و پیوستگی هر دو افزایش یافتند در نتیجه صمغیت هم افزایش یافته است. شریفیان و فاضل نیز بیان کرده‌اند که با افزایش بیشتر میزان صمغ صمغیت کاهش پیدا کرده است که با نتیجه کاهش صمغیت در مقدار بالا استفاده از صمغ در پنیر سویا مطابقت دارد [۱۴].

۳-۲-۵- صمغی بودن

چگونگی متأثر شدن صمغی بودن بافت پنیر کم چرب توفو از غلظت‌های مختلف صمغ کنجاک، از الگویی مشابه با سفتی بافت پیروی کرد شکل ۸. در واقع، آن گونه که قابل انتظار بود، میزان صمغیت بافت تمامی نمونه‌های حاوی صمغ از نمونه شاهد بیشتر بود. یافته‌های آماری نشان دادند که افزایش غلظت صمغ از ۰ به ۰/۵ و از ۰/۵ به ۱/۵ گرم بر کیلوگرم، افزایش معنی‌داری صمغی بودن بافت را به همراه داشت ($p < 0.05$) ولی افزایش آن به ۲/۵ گرم بر کیلوگرم کاهش قابل ملاحظه صمغی بودن را سبب شد

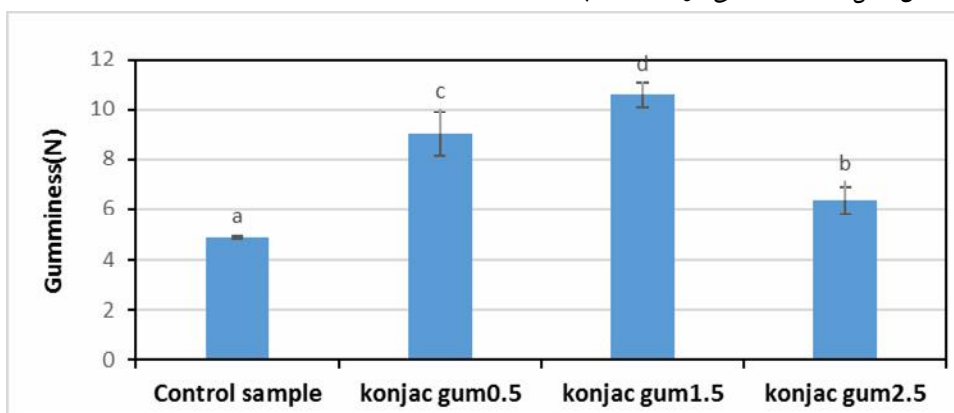


Fig 8 Effect of adding different amounts of Kunjak gum (g / kg) on the gumminess texture of tofu cheese. Means with different letters indicate significant difference ($p < 0.05$).

نتایج به دست آمده از اندازه‌گیری میزان جوندگی بافت پنیر توفو

۳-۲-۶- جوندگی

میزان صمغ افزایش یافته است. همانند ویژگی ارتجاعیت، جوندگی پنیر توفو کم چرب به گونه معنی داری از نمونه پر چرب آن کمتر است [۱۹]؛ از این رو، یافته های این پژوهش در ارتباط با اثر افزایشی کنجاک بر جوندگی توفو، گامی در جهت نزدیک کردن ویژگی های بافتی نمونه شاعد به هم تایی دارای صمغ آن قلمداد می شود. همچنین بر اساس گزارش شریفیان و فاضل با کاهش سفتی، قابلیت جویدن هم کاهش می یابد که با نتایج پژوهش حاضر مطابقت دارد. به این معنی که با افزایش سطح صمغ میزان انرژی مورد نیاز برای جویدن افزایش چشمگیری داشته است [۱۴].

که با اسامی دیگری مانند قابلیت جویدن یا مقاومت به جویدن نیز شناخته می شود در نمودار شکل ۹ ارائه شده است. نگاهی به این نمودار نشان دهنده الگوی یکسان تغییرات این پارامتر بافتی و دو پارامتر سفتی و صمغی بودن می باشد. به عبارت دیگر، افزایش غلظت صمغ کنجاک تا ۱/۵ گرم بر کیلوگرم، با افزایش پیوسته و معنی دار قابلیت جویدن همراه بوده است ($p < 0.05$) ولی حضور بیشینه میزان صمغ، کاهش معنی داری این پارامتر بافتی را در پی داشته است ($p < 0.05$) ولی نه به گونه ای که مقاومت به جویدن آن از نمونه شاهد کمتر شود. محرقی و همکاران [۷] نیز گزارش کرده اند که میزان ویژگی جوندگی و آدامسی بودن با افزایش

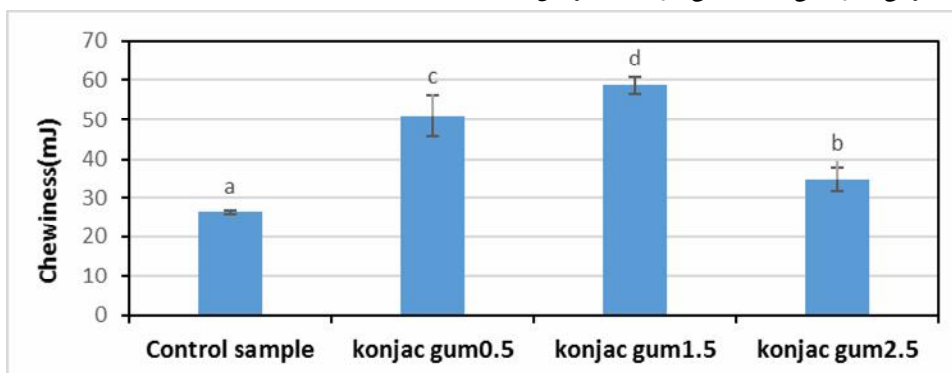


Fig 9 The effect of adding different amounts of Kunjak gum (g / kg) on the chewing texture of tofu cheese. Means with different letters indicate significant difference ($p < 0.05$).

در پی خواهد داشت ولی بر اساس یافته های آنالیز آماری، این تغییرات قابل چشم پوشی بودند ($p \geq 0.05$). در سوی دیگر، نمونه حاوی ۲/۵ گرم بر کیلوگرم صمغ کنجاک، به گونه معنی داری کمتر از سایر نمونه ها (شامل نمونه شاهد و دو نمونه دیگر حاوی صمغ) مورد پسند مصرف کنندگان قرار گرفت ($p < 0.05$).

۳-۳- ویژگی های حسی

۳-۳-۱- طعم

نتایج بررسی حسی طعم پنیر توفو شاهد و نمونه های تلفیق شده با سطوح مختلف صمغ کنجاک نشان داد که حضور ۰/۵ یا ۱/۵ گرم بر کیلوگرم صمغ در فرمولاسیون پنیر کم چرب، بهبود طعم آن را

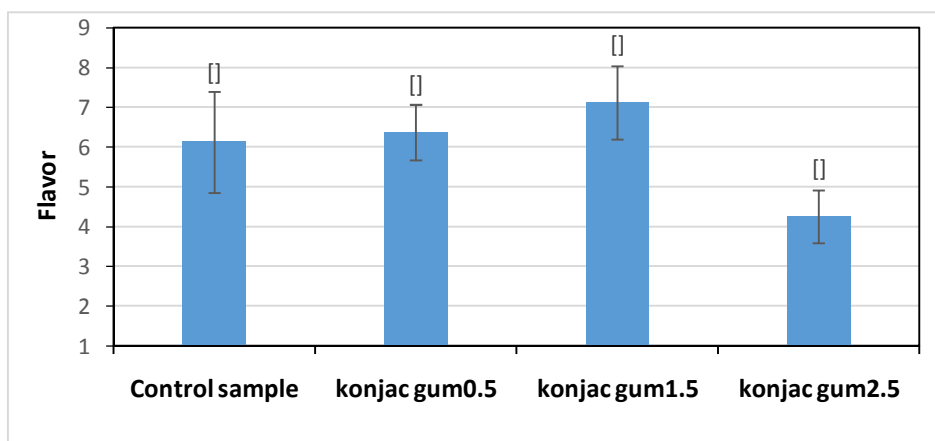


Fig 10 The effect of adding different amounts of Kunjak gum on the flavor of tofu cheese. Means with different letters indicate significant difference ($p < 0.05$).

پانل ارزیاب، رنگ همه نمونه‌ها فارغ از غلظت صمغ کنجاک، به یک‌میزان خوشایند می‌باشد ($p \geq 0.05$). لازم به ذکر است که نمره اختصاص داده شده به این نمونه‌ها (۷ از ۹)، نشان‌دهنده مقبولیت بالای رنگ این نمونه‌ها در نظر مصرف‌کنندگان می‌باشد. عدم تفاوت معنی‌داری مقبولیت رنگ، نمونه شاهد و نمونه‌های حاوی کنجاک را می‌توان ناشی از بی‌رنگ بودن این صمغ و عدم تأثیر آن بر رنگ محصول نهایی دانست.

با توجه به مقادیر کم مورد استفاده از کنجاک، تأثیر ناچیز آن مقبولیت طعم، قابل توجه می‌باشد باین‌حال، به نظر می‌رسد حضور غلظت بیشینه آن در فرمولاسیون توفو، چندان به مذاق مصرف‌کنندگان خوش نیامده است

۳-۳-۲- رنگ

یافته‌های حاصل از ارزیابی دلپذیری رنگ پنیر توفو شاهد و نمونه‌های حاوی غلظت‌های مختلف صمغ در شکل ۱۱ قابل مشاهده می‌باشند. همان‌گونه که در نمودار می‌توان دید، از نظر

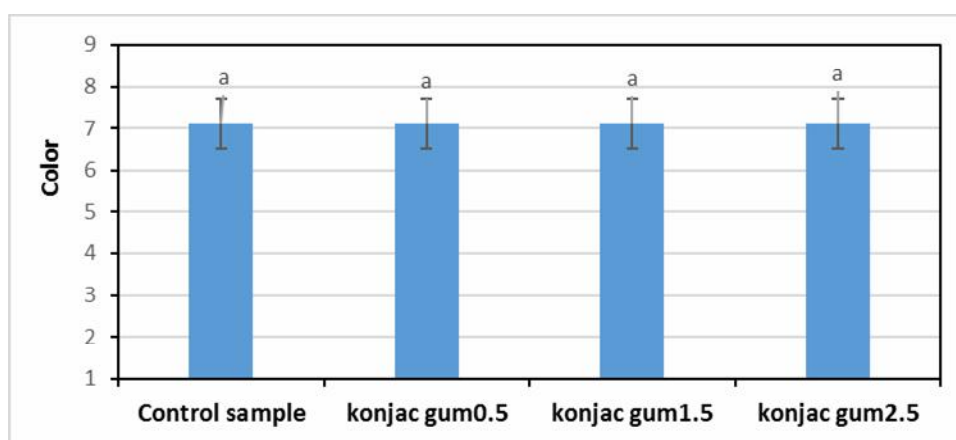


Fig 11 The effect of adding different amounts of Kunjak gum on the sweetness of tofu cheese. Means with different letters indicate significant difference ($p < 0.05$).

داده، اما با افزایش بیش‌ازحد آن به دلیل لاستیکی شدن بافت امتیاز کاهش قابل‌ملاحظه‌ای یافته است. نتایج محروقی و همکاران [۷] مشابه با پژوهش پیش رو بوده است. همان‌طور که پیش‌تر نیز در بخش سفتی آنالیز پروفایل بافت عنوان شد، توفو دارای بافتی ضعیف می‌باشد که موردپسند مصرف‌کنندگان قرار نمی‌گیرد. ازاین‌رو، افزایش سفتی و دیگر پارامترهای بافتی (همچون ارتجاعیت و قابلیت جویدن) که در غلظت ۱/۵ گرم بر کیلوگرم صمغ کنجاک به بیشینه میزان خود رسید با استقبال مصرف‌کنندگان همراه بوده است ولی پس‌ازآن در غلظت ۲/۵ گرم بر کیلوگرم کنجاک، به دلیل تأثیر کاهنده صمغ بر ویژگی‌های بافتی، کاهش شدید مقبولیت حسی حاصل شد.

۳-۳-۳- بافت

نتایج ارزیابی حسی بافت پنیر توفو تقریباً از الگویی مشابه با تغییرات برخی پارامترهای دستگاهی بافتی مانند سفتی، صمغی بودن و قابلیت جویدن پیروی کرد شکل ۱۲. همان‌طور که شکل ۱۲ نشان می‌دهد، با افزایش میزان صمغ کنجاک از ۰ به ۰/۵ و از ۰/۵ به ۱/۵ گرم بر کیلوگرم، رضایت مصرف‌کنندگان از بافت پنیر توفو افزایش پیدا کرده است ولی افزایش بیش از آن، کاهش چشمگیر مقبولیت را سبب شده است به‌گونه‌ای که مقبولیت نمونه حاوی ۲/۵ گرم بر کیلوگرم صمغ کنجاک، حتی از نمونه شاهد نیز به گونه معنی‌داری کمتر بوده است ($p < 0.05$). دانش و همکاران [۱۱] نیز گزارش نموده‌اند افزودن پروتئین آب‌پنیر به‌عنوان جایگزین چربی تا مقادیر میانی امتیاز بافت را افزایش

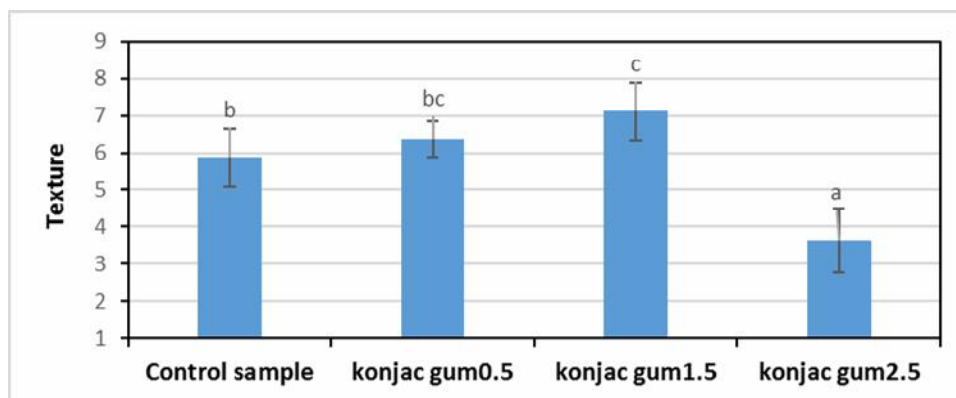


Fig 12 The effect of adding different amounts of konjac gum on the pleasant texture of tofu cheese. Means with different letters indicate significant difference ($p < 0.05$).

($p < 0.05$). به علاوه، از لحاظ آماری، تنها، پذیرش کلی نمونه حاوی ۱/۵ گرم بر کیلوگرم صمغ کنجاک بهتر از نمونه شاهد می باشد ($p < 0.05$). روی هم رفته، می توان عنوان داشت که بهترین نمونه از نظر پانل ارزیاب، نمونه پنیر توفو حاوی ۱/۵ گرم بر کیلوگرم جایگزین چربی می باشد. اسپرن ویدا [۱۵] عنوان داشتند که نتایج آزمون حسی توصیفی نشان می دهد که افزودن کاراگینان موجب بهبود ویژگی های حسی می شود.

۳-۳-۴- پذیرش کلی

شکل ۱۳ تغییرات پذیرش کلی پنیر کم چرب توفو در نتیجه حضور غلظت های مختلف صمغ کنجاک به عنوان جایگزین چربی را نشان می دهد. نگاهی به این نمودار بیانگر یکسان بودن روند تغییرات پذیرش کلی محصول با تغییرات بافت آن را دارد. در واقع، حضور صمغ تا ۱/۵ گرم بر کیلوگرم باعث افزایش رضایت کلی مصرف کنندگان از پنیر توفو کم چرب می شود ولی غلظت ۲/۵ گرم بر کیلوگرم، افت شدید آن را در پی دارد

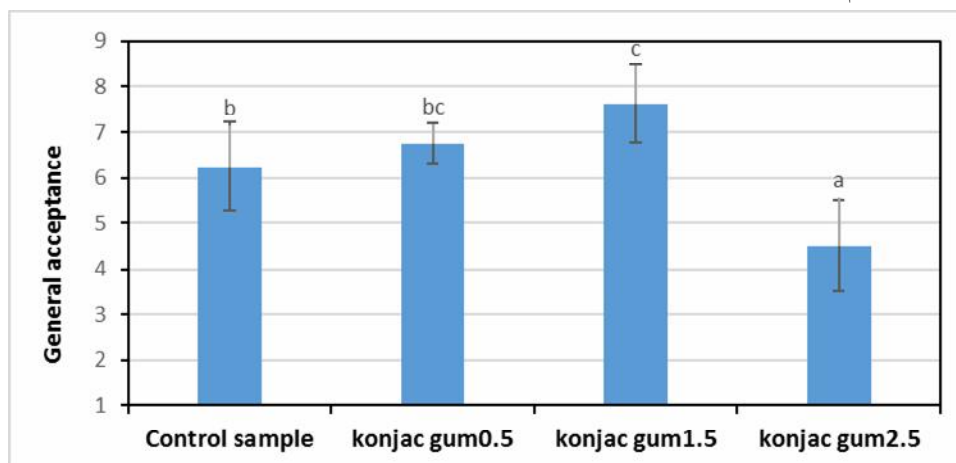


Fig 13 The effect of adding different amounts of Kunjak gum on the overall acceptance of tofu cheese. Means with different letters indicate significant difference ($p < 0.05$).

شاخص فیزیکوشیمیایی مورد بررسی به گونه معنی داری تحت تاثیر حضور کنجاک قرار گرفت. در واقع، نمونه های حاوی صمغ کنجاک از رطوبت کمتری نسبت به نمونه شاهد برخوردار بودند و این امر در ارتباط با نمونه های حاوی غلظت های بیشتر صمغ، عیان تر بود. می توان این گونه فرض کرد که حضور صمغ کنجاک در فرمولاسیون توفو، باعث تشکیل شبکه پروتئینی

۴- نتیجه گیری کلی

هدف از این پژوهش، بهبود ویژگی های بافتی شیمیایی و حسی توفو با استفاده از صمغ کنجاک بود. بدلیل غلظت های کم مورد استفاده از صمغ کنجاک، چربی و پروتئین توفو تحت تاثیر حضور این هیدروکلوئید قرار نرفتند. رطوبت نیز به عنوان مهمترین

- [6] Marcano, J., Hernando, I., Fiszman, S. (2015). 'Invitro measurements of intragastric rheological properties and their relationships with the potential satiating capacity of cheese pies with konjac glucomannan'. Food Hydrocolloids. Elsevier Ltd, 51, 16–22.
- [7] Mahrooghi, M., Ghods Rohani, M. & Rashidi, H. (2016). The optimization of spreadable process cheese formulation using konjac and xanthan gums. Journal of Research and Innovation in Food Science and Technology, 5 (4), 369-382 .
- [8] Jarangi.M., Abdolmaleki. F., Ghiassi Tarzi. B. (2022) Effect of konjac gum as a fat replacer on rheological and sensory properties of low fat mayonnaise. Food Technology and Nutrition.19(1), 30-45.
- [9] Sharafi, S., Nateghi, L., Eyvazzade, O., Ebrahimi Taj Abadi, M. (2020). The physicochemical, texture hardness and sensorial properties of ultrafiltrated low-fat cheese containing galactomannan and novagel gum. Acta Scientiarum Polonorum, Technologia Alimentaria., 19(1), 83–100.
- [10] Kao, F.J., Su, N.W., Lee, M.H. (2004) Effect of Water-to-Bean Ratio on the Contents and compositions of Isoflavones in Tofu. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 52, 8, 2277–2281
- [11] Danesh, A. Joyandeh, H. Goodarzi, M. (2017). The effect of enzymatic treatment of transglutaminase and whey protein isolate on physicochemical, tissue and organoleptic properties of low-fat white salt water cheese. Journal of Food Science and Technology, No. 68 Volume 16: 14-1.
- [12] Abdolmaleki, F., Mazaheri Assadi, M., Jahadi, M. (2010). Production of a whey-based beverage using several kefir microflora and assessment of its chemical and organoleptic characteristics. Iranian Journal of Nutrition Sciences & Food Technology 4 (4), 21-32.
- [13] Shen, Y. R. ,Kuo, M. I. (2017) .‘Effects of different carrageenan types on the rheological and water-holding properties of tofu’, LWT - Food Science and Technology. Elsevier Ltd, 78, 122–128.
- [14] Sharifian, S., Fazel, M. (2018) Application of Konjac and Soy Fiber on Physicochemical Properties of Low-Fat Sausage. Journal of food science and technology.80(15), 399-411.

مستحکم‌تری شده است که از پیامدهای آن، سینرسیس بیشتر پنیر در مرحله وینینگ و ساختار سفت‌تر بافت بوده است. با این حال، در غلظت بیشینه صمغ، سفتی پنیر متحمل به کاهش معنی‌دار شد. تأثیر دوگانه صمغ در ارتباط با سایر ویژگی‌های بافتی مانند فنی بودن، صمغی بودن و قابلیت جویدن نیز مشاهده شد. در سوی دیگر، چسبندگی و پیوستگی بافت تحت تأثیر حضور صمغ قرار نگرفتند. به گونه جالبی، بافت نمونه دارای بالاترین میزان سفتی، صمغی بودن و قابلیت جویدن (نمونه حاوی ۱/۵ گرم بر کیلوگرم صمغ کنجاک)، بیشتر از سایر نمونه‌ها موردپسند مصرف‌کنندگان قرار گرفت. این امر بیانگر ساختار ضعیف بافتی توفو می‌باشد که در حضور صمغ، به گونه رضایت‌بخشی بهبود یافت. به دلیل بی‌رنگ بودن کنجاک، مقبولیت رنگ نمونه نهایی تحت تأثیر حضور صمغ قرار نگرفت ولی طعم آن در غلظت بیشینه کنجاک (۲/۵ گرم بر کیلوگرم)، متحمل کاهش شد. بر این یافته‌های این پژوهش، نمونه حاوی ۱/۵ گرم بر کیلوگرم دارای بالاترین پذیرش حسی بود و از این نظر به‌عنوان نمونه برگزیده معرفی شد.

۵-منابع

- [1] Matias, N. S., Bedani, R., Castro, M. A., Saad, Susana M. I. (2014) ‘A probiotic soy-based innovative product as an alternative to petit-suisse cheese’, LWT - Food Science and Technology. Elsevier Ltd, 59(1), pp. 411–417. doi: 10.1016/j.lwt.2014.05.054
- [2] Bachmann, H.P. (2001) Cheese analogues: a review. International Dairy Journal.
- [3] Endres J G. (2001). Soy protein products characteristics. Nutritional aspects and utilization. USA: AOCS Publishing; 2001.
- [4] Chang, K. L. B., Lin, Y. S., & Chen, R. H. (2003). The effect of chitosan on the gel properties of tofu (soybean curd). Journal of Food Engineering, 57, 315-319.
- [5] Kruk, J., Kaczmarczyk, K., Ptaszek, A., Goik, U., Ptaszek, P. (2017) ‘The effect of temperature on the colligative properties of food-grade konjac gum in water solutions’, Carbohydrate Polymers. Elsevier Ltd., 174, pp. 456–463. doi: 10.1016/j.carbpol.2017.06.116.

- [18] Abdolmaleki, F., Mazaheri Assadi, M., Ezzatpanah, H., Honarvar, M. (2014). Impact of fruit processing methods on DNA extraction from transgenic frozen banana. *European Food Research and Technology*, 239(3), 509-517.
- [19] Shin, W. K., Kim, W., & Kim, Y. (2014). Physicochemical and sensory characteristics of a low-fat tofu produced using supercritical CO₂ extracted soy flour. *Food Science and Biotechnology*, 23(1), 43-48.
- [20] Huang, S. C., Tsai, Y. F. & Chen, C. M. (2011). Effects of wheat fiber, oat fiber, and inulin on sensory and physico-chemical properties of chinese-style sausages. *Asian-Australasian Journal of Animal Science*, 24(6): 875-880.
- [15] Sporn, v. Ghanbarzadeh, b. Hosseini, A. (2011). Study of the effect of carrageenan hydrocolloids and coagulants of gluconodeltalactone and calcium chloride on rheological, physical and sensory properties of soy cheese (tofu). *Iranian Journal of Nutrition Sciences and Food Industry*, Year 6, No. 1: 90-81.
- [16] Shin, W. K., Yokoyama, W. H., Kim, W., Wicker, L., & Kim, Y. (2015). Change in texture improvement of low-fat tofu by means of low-fat soymilk protein denaturation. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 95(5), 1000-1007.
- [17] Yang, A., Keeton, J. T., Beilken, S. L. & Trout, G. R. (2001). Evaluation of some binders and fat substitutes in low-fat frankfurters. *Journal of Food Science*, 66:1039-1046.



The effect of adding kunjak gum on the Chemical, textural and sensory properties of tofu

Safarkhanloo, Sh. ¹, Abdolmaleki, F. ^{2*}

1. MSc graduate, Department of Food Science and Technology, Faculty of Industrial and Mechanical Engineering, Qazvin Branch, Islamic Azad University, Qazvin, Iran.
2. Academic Member of the Department of Food Science and Technology, Faculty of Industrial and Mechanical Engineering, Qazvin Branch, Islamic Azad University, Qazvin, Iran.

ARTICLE INFO

Article History:

Received 2021/ 10/ 23

Accepted 2022/ 02/ 22

Keywords:

Tofu,
Kunjak gum,
Textural analysis,
Sensory properties.

DOI: 10.22034/FSCT.19.125.59

DOR: 20.1001.1.20088787.1401.19.125.8.7

*Corresponding Author E-Mail:
fa.abdolmaleki@qiau.ac.ir

ABSTRACT

Because of their capability to form network with protein matrices, hydrocolloids including gums hold much promise for imitating the functionalities of fat in chesses. The present study was therefore aimed at exploring the potential of konjac gum to improve the poor textural and sensory properties of tofu. To this end, different levels of konjac gum (0.5, 1.5 and 2.5 g/kg) were incorporated into the formulation of tofu and the textural and organoleptic characteristics of the resultant products were compared with control using a completely randomized design. The findings showed that konjac gum did not have a significant effect on both protein and fat contents of tofu ($p \geq 0.05$). Conversely, pH and acidity of gum-containing tofu were significantly higher and lower than the control sample, respectively ($p < 0.05$). Likewise, the moisture content of tofu was negatively affected by konjac gum ($p < 0.05$); in fact, the higher the level of the fat-replacer, the lower the moisture content of the product. In line with moisture changes, the textural profile analysis indicated that tofu-incorporated samples had significantly higher hardness compared to control sample ($p < 0.05$). However, the highest level of the gum caused a reduction in hardness although the sample was still harder than the control ($p < 0.05$). The konjac gum caused the same patterns of changes in gumminess and chewiness as in hardness. Inclusion of the fat-replacer in tofu formulation enhanced the springiness but had no significant impacts on cohesiveness and adhesiveness ($p \geq 0.05$). The results of sensory evaluation revealed that konjac gum had no significant effect on the color of the tofu ($p \geq 0.05$) but resulted in a considerable drop in product flavor at the highest level of incorporation ($p < 0.05$). The adverse impact of maximum level of the gum was also observed on texture desirability but the texture of the sample containing 1.5 g/kg konjac gum was considerably most appreciated by the consumers ($p < 0.05$). In conclusion, incorporation of 1.5 g/kg konjac gum in the formulation of tofu would result in a product with desirable textural and sensory attributes.