

عنوان مقاله:

مروری بر تاثیر جایگزین های چربی و روغن پالم بر ویژگی های حسی، رنگ، ذوب و سختی بستنی شیری

محل انتشار:

نخستین همایش ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسنده:

آنا اعتمادی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد تهران شمال، گروه علوم و صنایع غذایی، تهران، ایران

خلاصه مقاله:

کیفیت بستنی وابسته به اجزاء مورد استفاده در ترکیب آن می باشد. میزان و نوع چربی عامل مهم و موثر بر کیفیت بستنی است. به صورت معمول بستنی حاوی ۱۰ تا ۱۶ درصد چربی می باشد و یک فرآورده لبنی پر مصرف به شمار می رود در نتیجه لزوم بررسی جایگزین چربی مناسب در فرمولاسیون آن اهمیت ویژه ای دارد. چربی های مختلفی بطور گسترده در صنایع غذایی، به منظور کاربرد حس دهانی و خصوصیات فیزیکی مخصوص در آنها، مورد استفاده قرار می گیرند. این چربی ها بصورت ترکیب با سایر افزودنی ها مانند پودرکاکائو، شکر، طعم دهنده هادر فرآورده های لبنی و دیگر فرآورده ها استفاده می شوند. روغن پالم، روغن هسته پالم و اجزاء آن و همچنین روغن ها و چربی های ویژه را می توان از اجزاء گیاهی هیدروژنه شده و جزء به جزء شده که دارای مقدار بالائی اسید چرب ترانس هستند، تولید نمود. انتظار می رود بسیاری از خصوصیات چربی های ویژه شبیه به روغن پالم باشد، بنابراین مطالعه ترکیب شیمیائی روغن پالم حائز اهمیت می باشد. روغن پالم یک چربی طبیعی است. این چربی نظیر همه روغن های گیاهی حاوی کلسترول نیست اگرچه مصرف چربی اشباع شده کلسترول مفید و مضررا افزایش میدهد. استفاده خوراکی روغن پالم زبان آور نیست ولی به دلیل وجود اسیدهای چرب اشباع و مصرف زیاد آن عوارض قلبی و عروقی به همراه دارد و مهمترین علت آن وجود اسیدهای چرب فراوان در ساختار آن است که در دمای اتاق جامد هستند در این تحقیق سعی شده است علاوه بر معرفی جایگزین های مناسب روغن پالم مناسب ترین جایگزین ها مورد بحث و بررسی قرار گیرد. هدف از این مطالعه شناختن تعیین جایگزین مناسب روغن پالم در بستنی می باشد.

کلمات کلیدی:

بستنی، جایگزین چربی، روغن پالم، طعم دهانی، ویژگی های حسی.

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1019345>

