

## عنوان مقاله:

تاثیر هیدروکلوئید تکی و ترکیبی بر پایداری سازی فرآورده لبنی

## محل انتشار:

کنگره بین المللی علوم و صنایع غذایی، کشاورزی و امنیت غذایی (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

## نویسندگان:

محدثه اسلامی کنفی - دانش آموخته کارشناسی ارشد مهندسی علوم و صنایع غذایی- فناوری مواد غذایی، دانشکده علوم کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی، لاهیجان، ایران

ابوالفضل یزدان خواه - دانشجوی پزشکی، دانشگاه سچینوا، مسکو، روسیه

سمیرا یزدان خواه - مدرس موسسه آموزش عالی بصیر آبیگ، دانش آموخته دکتری مهندسی علوم و صنایع غذایی، دانشکده علوم کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی، مسجد سلیمان، ایران

مهديس مرادی - دانش آموخته دکتری علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی، دامغان، ایران

## خلاصه مقاله:

دوغ نوعی نوشیدنی تخمیری است که از اختلاط ماست با آب و مقداری نمک تهیه می شود. مشکل عمده این فرآورده دو فاز شدن در زمان نگهداری که دلیل آن pH و تجمع کازئین ها مرتبط است. در این مطالعه با بررسی تاثیر افزودن تکی و ترکیبی، ترکیبات هیدروکلوئیدی بر پایداری سازی دوغ بدون گاز نعنای پرداخته شد و اثر غلظت های مختلف پکتین با درجه متوکسیل بالا، صمغ کتیرا و صمغ لوبیای خرنوب به صورت تکی و ترکیبی و صمغ تراگاکانتین بر پایداری دوغ پروبیوتیک بر خصوصیات رئولوژیکی و حسی طی مدت زمان 30 روز نشان داد افزودن تکی هیدروکلوئیدها و ترکیبی سبب افزایش پایداری دوغ و صمغ کتیرا نسبت به سایر صمغ های از ارجحیت بالاتری برخوردار بود. همچنین عملیات مکانیکی سبب کاهش پایداری دوغ های حاوی هیدروکلوئید شد. از طرفی دیگر استفاده از اینولین در ترکیب ماست اثر معنی داری بر پایداری دوغ ایجاد نکرد. در صورتی که صمغ کتیرا و لوبیای خرنوب مانع از دو فاز شدن دوغ پروبیوتیک (حاوی اینولین) شد. بنابراین می توان بیان کرد که صمغ کتیرا در ایجاد پایداری دوغ نقش عمده ای داشته که این ترکیب با جذب شدن بر سطح کازئین سبب پایداری محصول و افزایش گرانروی و استفاده از این ترکیبات به عنوان یک صمغ جاذب در جلوگیری از دو فاز شدن دوغ بدون گاز نعنای می توان استفاده کرد.

## کلمات کلیدی:

اینولین، پروبیوتیک، صمغ کتیرا، صمغ لوبیای خرنوب

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1122310>

