

عنوان مقاله:

تاثیر صمغ به دانه وکتیرا بر خصوصیات فیزیکی شیمیایی بافتی و میکروبی و حسی ماست

محل انتشار:

بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

آرش دارا - دانشجوی دکتری مهندسی علوم و صنایع غذایی، گرایش نانوبیوتکنولوژی مواد غذایی، موسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی، مشهد، ایران

سوسن کریمی - دانشجوی دکتری مهندسی صنایع غذایی (تکنولوژی مواد غذایی)، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد شهرکرد، ایران

مریم جعفری - استادیار گروه صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهرکرد، ایران

خلاصه مقاله:

ماست از فرآورده های تخمیری پر مصرف شیر است که به دلیل ارزش تغذیه ای بالا تاثیر مثبتی در سلامتی دارد. مصرف ماست کم چرب باعث کاهش کلسترول خون می گردد ولی با کاهش چربی استحکام بافت ماست نیز کم می گردد. جهت جلوگیری از این مشکل می توان از هیدروکلوئیدها استفاده نمود. در این تحقیق تاثیر اس-تفاده نمود. در این تحقیق تاثیر اس-تفاده از 0,5 غلظت صمغ به دانه و کتیرا بر برخی خصوصیات فیزیکی شیمیایی و میکروبی و حسی ماست کم چرب در طی 21 روز مورد بررسی قرار گرفت. کلیه نمونه ها در شرایط یکسان تولید شدند. و پی اچ، اس-یدیت، آب اندازی، ارزیابی رنگ، شمارش میکروبی، ویژگی های بافتی و ویژگی های حسی بررسی شدند. نتایج نشان داد از لحاظ تغییرات پی اچ و اسیدیت نمونه ها معنادار بودند در تیمار صمغ کتیرا سینرسیس به شدت کاهش یافت نسبت به صمغ دانه به و در تیمار تلفیق دو صمغ سینرسیس بیشتری نسبت به حالت تکی داشت از لحاظ بافتی بهترین بافت را صمغ کتیرا به محصول داد. در تیمار حاوی صمغ دانه به رنگ محصول کمی کدر شد ولی در عطر و طعم تغییر چشمگیری نداشت و کمترین مقبولیت به تیمار تلفیقی از صمغ ها اختصاص یافت. در نتیجه بهترین نمونه صمغ حاوی به دانه بود.

کلمات کلیدی:

ماست، ویژگیهای فیزیکی شیمیایی، بافتی، صمغ به دانه، کتیرا

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1156350>

