

عنوان مقاله:

نوشیدنی شکلاتی تهیه شده از شیر، تراوه شیر فراپالیده و شهد خرما

محل انتشار:

فصلنامه علوم آب و خاک، دوره 10، شماره 4 (سال: 1385)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

اکبر جوکار

محمدتقی گلماکانی

احمد کرباسی

خلاصه مقاله:

با به کار گرفتن نسبت های ۵۵ : ۴۵ از تراوه شیر فراپالیده با شیر، یک نوع نوشیدنی لبنی شیرین شده با شهد خرما تهیه شد. مخلوط به دست آمده با ۷/۰ درصد پودر کاکائو، ۶ درصد شیرین کننده (۳ درصد شکر، ۳ درصد شهد خرما) ۲/۰ درصد کار اجینان، ۱۵/۰ درصد وانیل، ۳ درصد پودرشیر بدون چربی ۳ درصد خامه پاستوریزه ۳۰ درصد چربی ترکیب شد. این نوشیدنی با نمونه کنترل که دقیقا با همین فرمولاسیون به استثنای این که با ۱۰۰ درصد شیر کامل، بدون خامه و پودر شیر بدون چربی تهیه شده بود، مقایسه گردید. هر دو نمونه تا دمای ۵۰C حرارت داده شد و سپس به مدت ۲ دقیقه با مخلوط کن به خوبی مخلوط شده، در دمای ۸۵C به مدت ۳۰ ثانیه پاستوریزه و بلافاصله تا دمای محیط سرد شد. میزان مقبولیت، پروتئین، ماده خشک و چربی این نوشیدنی بلافاصله پس از سرد شدن بررسی شد. این نوشیدنی در حد قابل قبولی پایدار و از مقبولیت بالایی برخوردار بود.

کلمات کلیدی:

Whey permeate, Date syrup, Caraginan, Chocolate milk، تراوه شیر

فراپالیده، شهد خرما، کار اجینان، نوشیدنی شکلاتی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1204959>

