

عنوان مقاله:

بررسی خواص حسی و رئولوژیکی ماست نیم چرب با پودر جوانه سویا

محل انتشار:

پنجمین کنگره بین المللی توسعه کشاورزی، منابع طبیعی، محیط زیست و گردشگری ایران (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

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

ندا احمدی کمزانی - استادیار گروه مهندسی علوم و صنایع غذایی، دانشکده مهندسی صنایع و مکانیک، دانشگاه آزاد اسلامی واحد قزوین، قزوین، ایران

عطیه سعادت معین - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه مهندسی علوم و صنایع غذایی، دانشکده مهندسی صنایع و مکانیک، دانشگاه آزاد اسلامی واحد قزوین، قزوین، ایران

نگار معدنی - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه مهندسی علوم و صنایع غذایی، دانشکده مهندسی صنایع و مکانیک، دانشگاه آزاد اسلامی واحد قزوین، قزوین، ایران

خلاصه مقاله:

به دلیل خواص بیشمار غالت و جوانه ی آنها، برای فراسودمند کردن فرآورده های غذایی، از آن ها استفاده های زیادی شده است. هدف این مقاله، بررسی خواص حسی و رئولوژیکی ماست نیم چرب و پودر جوانه ی سویا است. برای انجام این تحقیق؛ ماست نیم چرب (% ۵ چربی) و پودر آماده ی جوانه ی سویا را تهیه کرده، سپس پودر جوانه سویا با ۳ غلظت های، ۰.۵ و ۱ و ۳ درصد به ماست اضافه و حدود یک دقیقه با سرعت یکسان مخلوط کردیم. نمونه های تهیه شده به همراه نمونه ی شاهد (فاقد پودر جوانه ی سویا) را در دمای ۴ درجه ی سانتی گراد نگهداری و طی روز های ۱، ۷، ۱۵ در ۳ تکرار از لحاظ خواص حسی و رئولوژیکی بررسی گردید. بر اساس مشاهدات حاصل از آزمایشات، در نتیجه ی افزودن جوانه ی سویا به ماست نیم چرب، افزایش ویسکوزیته، افزایش اسیدیته، کاهش pH و افزایش اندک بافت و قوام اتفاق می افتد. برای مشتری پسندی و ایجاد طعم مطلوب، پودر جوانه ی سویا به میزان ۱، ۰.۵ درصد قابل قبول است.

کلمات کلیدی:

آرد جوانه سو یا، ماست نیم چرب، رئولوژی، ویسکوزیته

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1276186>

