

عنوان مقاله:

بررسی خواص بافتی و رئولوژیک پایا و ناپایای دسر لبنی شکلاتی حاوی نشاسته های اصلاح شده

محل انتشار:

سومین کنگره بین المللی علوم و صنایع غذایی، کشاورزی و امنیت غذایی (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 17

نویسندگان:

آرش دارا - دانشجوی دکترای مهندسی صنایع غذایی، گروه تکنولوژی، پژوهشکده علوم و صنایع غذایی، مشهد، ایران

مهسا مختاری - دانش آموخته کارشناسی ارشد مهندسی علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد اصفهان (خوراسگان)، اصفهان، ایران

خلاصه مقاله:

هدف از این مطالعه اصلاح شیمیایی نشاسته با روشهای فسفریلاسیون و پروپیلاسیون و همچنین مخلوط مضاعف آنها به منظور بکارگیری در فرمولاسیون دسر لبنی شکلاتی بود. تاثیر این نشاسته های اصلاح شده روی خصوصیات رئولوژیک (پایا و ناپایا)، مورد ارزیابی قرار گرفت و با نشاسته طبیعی مقایسه شدند. مدل هرشل بالکلی بهترین مدل برای توصیف رفتار رئولوژیک دسرهای لبنی شکلاتی بود و همه نمونه ها رفتار رقیق شونده با برش داشتند. ویسکوزیته نمونه های تیمار شده با نشاسته فسفریله به طور معنی داری ($p < 0.05$) بالاتر از سایر تیمارها بود. نتایج خصوصیات رئولوژیک ناپایا نشان داد که در همه نمونه ها مدول ذخیره (G') بالاتر از مدول افت (G'') بود و در آزمون های روبش فرکانس و روبش کرنش، تیمارهای حاوی نشاسته های فسفریله شاخص های G' و G'' بالاتری نسبت به سایر تیمارها داشتند. آزمون های رئولوژیک در طی این پژوهش مشخص نمودند که نمونه های دسر لبنی شکلاتی دارای ساختار ژل مانند بودند.

کلمات کلیدی:

دسر لبنی شکلاتی، نشاسته اصلاح شده، فسفریلاسیون، پروپیلاسیون، رئولوژی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1303516>

