

عنوان مقاله:

بررسی اثر جایگزینی شهد خرما و گوار بر ویژگیهای رئولوژیکی ماست منجمد کم چرب

محل انتشار:

هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی (سال: 1387)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

الناز میلانی - اعضای هیئت علمی پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی جهاد دانشگاهی و دان

هما بقایی

سیدعلی مرتضوی - استاد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد

خلاصه مقاله:

ماست منجمد یکی از فرآورده های منجمد لبنی است که از نظر ویژگیهای فیزیکی و کیفیت ظاهری مشابه بستنی م میباشد. این فرآورده بدلیل دارا بودن باکتریهای مفیداسید لاکتیک و انجام فرایند تخمیر ارزش تغذیه ای بالایی داشته؛ بعلاوه در مقایسه با بستنی حاوی مقادیر پائین تری از شکر، چربی و امولسیفایر می باشد. در این پژوهش، تاثیر افزودن شهد خرما (در مقادیر ۰، ۲۵ و ۵۰ درصد جایگزین شکر) و گوار (در مقادیر ۰، ۱/۰، ۲/۰ و ۳/۰ درصد جایگزین چربی)، بر ویژگیهای رئولوژیکی ماست منجمد کم چرب پرتقالی، مورد بررسی قرار گرفت. نتایج نشان داد، افزایش درصد جایگزینی شهد خرما و گوار، باعث کاهش معنی دار اووران شده و ویسکوزیته مخلوط را افزایش می دهد. در این پ ژوهش، نمونه فاقد گوار دارای بیشترین میزان سختی بود؛ اما با افزایش غلظت گوار در تیمارها از شدت سختی بافت کاسته شد و با افزایش درصد جایگزینی شهد خرما سختی نمونه ها مجدداً افزایش یافت. میزان چسبندگی بافت ماست منجمد نیز با افزایش درصد جایگزینی شهد خرما و گوار افزایش یافت

کلمات کلیدی:

ماست منجمد کم چرب، شهد خرما، گوار، ویژگی رئولوژیکی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/140565>

