

عنوان مقاله:

اثر هیدروکلوئیدها و فیبر ها در کاهش چربی پنیر خامه ای پروبیوتیک

محل انتشار:

بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

نویسندگان:

بابک مازندرانی - کارشناس کامپیوتر، معاونت اجرایی کارخانجات رامک

ابراهیم ترابی اردکانی - کارشناس صنایع غذایی، مدیر کارخانه فرآورده های لبنی رامک

محمدصادق عرب - دکترای صنایع غذایی، مدیر تحقیق و توسعه شرکت فرآورده های لبنی رامک

ملیحه ترابیده - کارشناس ارشد صنایع غذایی، مسئول کنترل کیفیت شرکت فرآورده های لبنی رامک

خلاصه مقاله:

امروزه تولید محصولات کم چرب رو به افزایش است و روش های متعددی برای تولید محصولات با چربی کم وجود دارد. یکی از این روش ها استفاده از جایگزین های چربی است که دارای خواص فراسودمند می باشند از جمله پری بیوتیک های مورد استفاده در این محصول، اینولین می باشد. هیدروکلوئید ها، پلی ساکارید هایی هستند که سبب بهبود بافت و خواص حسی و ارگانولپتیک می شوند و در نتیجه می توان به عنوان جایگزین چربی استفاده کرد نتایج نشان داد که امکان تولید پنیر خامه ای کم چرب پری بیوتیک با ویژگی حسی مطلوب به روش بدون آب گیری و با به کارگیری جایگزین چربی نظیر: اینولین، مالتودکسترین وکاپاکاراگینان وجود دارد. پنیر خامه ای تولیدی به دلیل میزان چربی کم در سبد غذاهای رژیمی قرار میگیرد و برای عموم افراد جامعه به ویژه افراد با سطوح چربی بالا در خون قابل استفاده است.

کلمات کلیدی:

پنیر خامه، مالتودکسترین، کاپاکاراگینان، اینولین، پری بیوتیک، هیدروکلوئید.

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1413356>

