

## عنوان مقاله:

کابرد اینولین به عنوان بهبود دهنده بافت در محصولات لبنی

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 22

## نویسندگان:

محمد رفیعی - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه آموزشی صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد محلات

آنا اعتمادی رازلیقی - استادیار، گروه آموزشی صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد محلات

## خلاصه مقاله:

اینولین یک کربوهیدرات ساخته شده از پیوندهای (۱-۲)  $\beta$  فروکتوزیل با گلوکز در انتهای زنجیره خود با پیوندی همانند پیوند در ساکارز می باشد و به عنوان کربوهیدرات ذخیره ای در بسیاری از گیاهان موجود است. در این مقاله کاربرد های اینولین برای بهبود بافت در تعدادی از محصولات لبنی مورد بحث قرار می گیرد. کاربرد اینولین در این سیستم ها به عنوان جایگزین چربی و این که چگونه اینولین می تواند ویژگی های چربی را برای احساس دهانی و خامه ای بودن را ایجاد و تقلید کند، و همچنین چگونه این موارد با تغییر خصوصیات رئولوژیکی در سیستم های غذایی مانند سیستم های غذایی مایع مانند شیر و سیستم های نیمه جامد و جامد لبنی مرتبط و تأثیر گذار است بحث می کنیم. تحقیقات انجام شده نشان می دهد اینولین با درجه پلیمریزاسیون بالای ۱۰ می تواند در تولید فرآورده های گوشتی و لبنی بعنوان جایگزین بخشی از چربی بکارگرفته شود. ارزشیابی حسی نشان میدهد که استفاده از این پلیمرها در تولید آبنمیه، پنیرهای کم چرب، ماست، سبب بهبود خواص ارگانولپتیکی و افزایش پذیرش توسط مصرف کننده میشود. کاربرد این ترکیب در تهیه محصولات لبنی باعث بهبود خواص رئولوژیکی و ویژگیهای بافتی آنها میشود. هدف از این مطالعه بررسی کاربردهای اینولین به عنوان بهبود دهنده بافت در صنعت لبنیات به عنوان یکی از پر کاربردترین زمینه های آن میباشد. اثرات اینولین در این سیستمها به عنوان جایگزین چربی، مثلا اینکه چگونه میتواند سبب ایجاد احساس دهانی و حالت خامه ای شود، و نحوه ی ارتباط این اثرات با تغییرات رئولوژیکی در سیستمهای غذایی شامل محصولات مایع، نیمه جامد و جامد لبنی بحث خواهد شد.

## کلمات کلیدی:

اینولین، خواص رئولوژیکی، خواص حسی فروکتوز بافت، جایگزین چربی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1413518>

