

عنوان مقاله:

تاثیر جایگزینی شیر خرم با شکر بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی، رئولوژیکی و حسی بستنی وانیلی بر پایه آب پنیر

محل انتشار:

مجله فرآوری و نگهداری مواد غذایی، دوره 12، شماره 2 (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

نویسندگان:

امیر طاهریان - دانش آموخته کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

علیرضا صادقی ماهونک - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

حبیب ا.. میرزایی - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

مهران اعلی - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

علیرضا صادقی - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

خلاصه مقاله:

با توجه با ارزش تغذیه ایی بالای خرما و آن که ایران از کشور های تولید کننده عمده خرما در جهان محسوب می شود، امکان بررسی استفاده از محصولات جانبی حاصل از فرآوری خرما الزامی تلقی می شود. آب پنیر جزء مواد ضایعاتی کارخانجات پنیر سازی به شمار می آید که دارای ارزش تغذیه ایی بالا و در عین حال دارای قیمت به مراتب پایین تری از شیر است در نتیجه امکان استفاده از این ماده با ارزش وجود دارد. در این پژوهش از ۴ سطح جایگزینی شیر خرما (۲۵،۵۰ و ۷۵ و ۱۰۰ درصد) به جای شکر برای تولید بستنی وانیلی بر پایه آب پنیر استفاده شد، و به بررسی پارامتر های فیزیکوشیمیایی، رئولوژیکی و حسی بستنی های تولیدی پرداخته شد. نتایج نشان داد که با افزایش درصد جایگزینی شیر خرما میزان افزایش حجم، ویسکوزیته و مقاومت به ذوب به شکل معنی داری در سطح ۵ درصد کاهش یافت و افزایش درصد جایگزینی سبب تغییر رنگ محسوس در نمونه های بستنی تولیدی شد. تجزیه و تحلیل ویژگی های حسی بستنی های تولیدی نشان داد که بستنی تولیدی تا ۵۰ درصد شیر خرما جایگزین شکر دارای بهترین ویژگی های حسی از دید ارزیاب ها بود. با توجه با ارزش تغذیه ایی بالای خرما و آن که ایران از کشور های تولید کننده عمده خرما در جهان محسوب می شود، امکان بررسی استفاده از محصولات جانبی حاصل از فرآوری خرما الزامی تلقی می شود. آب پنیر جزء مواد ضایعاتی کارخانجات پنیر سازی به شمار می آید که دارای ارزش تغذیه ایی بالا و در عین حال دارای قیمت به مراتب پایین تری از شیر است در نتیجه امکان استفاده از این ماده با ارزش وجود دارد. در این پژوهش از ۴ سطح جایگزینی شیر خرما (۲۵،۵۰ و ۷۵ و ۱۰۰ درصد) به جای شکر برای تولید بستنی وانیلی بر پایه آب پنیر استفاده شد، و به بررسی پارامتر های فیزیکوشیمیایی، رئولوژیکی و حسی بستنی های تولیدی پرداخته شد. نتایج نشان داد که با افزایش درصد جایگزینی شیر خرما میزان افزایش حجم، ویسکوزیته و مقاومت به ذوب به شکل معنی د ...

کلمات کلیدی:

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1454237>

