

## عنوان مقاله:

تاثیر عوامل مختلف روی پایداری اکسایشی دوغ غنی شده با اسیدهای چرب امگا-3

## محل انتشار:

بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

## نویسندگان:

فاطمه شیخ شعاعی - دانش آموخته کارشناسی ارشد بخش علوم و صنایع غذایی

سلیمان عباسی

محمعلی سحری

## خلاصه مقاله:

بطور کلی فراورده های لبنی به عنوان غذاهای سالم شناخته می شوند ولی مقدار اندک اسیدهای چرب چندغیراشباعی در این فراورده ها سبب شده است تا غنی سازی این فراورده ها با اسیدهای چرب چند غیراشباعی بلندزنجیر مورد توجه قرار گیرد اما چالش اصلی راجع به افزودن این اسیدهای چرب به امولسیون های لبنی استعداد زیاد آنها نسبت به اکسایش و تندشدن است لذا در پژوهش حاضر امکان استفاده از اسیدهای چرب غیراشباعی امگا-3 برای تولید دوغ غنی شده به عنوان یک فراورده لبنی فراسودمند و همچنین تاثیر عوامل مختلف روی پایداری فیزیکی و میزان پراکسید در فاصله های منظم در طول 35 روز نگهداری مورد ارزیابی قرار گرفت مطابق یافته های این پژوهش روش آماده سازی دوغ غنی شده تاثیر قابل توجهی روی میزان همگن شدن و پایداری فیزیکی نشان داد طبق نتایج مشخص گردید که روند تغییر میزان پراکسید در تمام نمونه ها در طول مدت نگهداری افزایشی بود و نمونه ها در طی نگهداری از لحاظ فیزیکی پایداری خوبی داشتند.

## کلمات کلیدی:

امواج فراصوت ، دوغ غنی شده اسیدهای چرب امگا 3 پایداری

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/148719>

