

عنوان مقاله:

ویژگی های رئولوژیکی و حسی 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 شیخشعاعی - دانش آموخته کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی

سلیمان عباسی

محمدعلی سحری

خلاصه مقاله:

اسیدهای چرب چند غیراشباعی امگا-3 گروهی از اسیدهای چرب هستند که پژوهشهای گوناگونی اثرات سودمند مصرف آنها را در توسعه سلامت و ممانعت از بیماریها به اثبات رسانده اند از آنجایی که یک شکاف بین دریافت اسیدهای چرب امگا - 3 نسبت به مقدار توصیه شده وجود دارد به نظر می رسد یک راه عقلای برای دستیابی به مقدار مورد نیاز از این مواد افزودن آنها به فرآورده های غذایی باشد اما افزودن اسیدهای چرب به غذا ممکن است اثر قابل توجهی روی طعم و مزه داشته باشد لذا در پژوهش حاضر امکان استفاده از امواج فراصوت برای غنی سازی دوغ با اسیدهای چرب امگا -3 بررسی شد و نمونه ها از لحاظ ویژگیهای رئولوژیکی و حسی مورد ارزیابی قرارگرفتند نتایج نشان داد که امواج فراصوت قادر به همگن سازی و پایدارسازی دوغ غنی شده با اسیدهای چرب امگا -3 بوده و نمونه ی دارای 0/25 درصد روغن ماهی از لحاظ حسی مطلوبیت بیشتری نسبت به کل نمونه ها و نمونه ی شاهد داشت.

کلمات کلیدی:

امواج فراصوت - دوغ غنی شده - اسیدهای چرب امگا -3 ، پایداری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/148810>

