

عنوان مقاله:

بررسی تأثیر نوع و مقدار پایدارکننده ها بر پایداری و خواص حسی شیر کاکائو

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

سعید سلیمیان - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی

اصغر خسروشاهی اصل - استاد دانشگاه ارومیه

شهین زمردی - استادیار مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی آذربایجان غربی

مهدی محمودی - دانشجوی کارشناسی ارشد

خلاصه مقاله:

در این تحقیق تأثیر نوع و مقدار پایدار کننده ها بر پایداری امولسیون و ویژگیهای حسی شیرکاکائو در مدت 15 روز نگهداری در دمای 4 درجه سانتی گراد مورد بررسی قرار گرفت پایدار کننده های کاراگینان پکتین و پایدار کننده تجارتي در غلظت های صفر نمونه کنترل 0/01 و 0/05 و 0/1 درصد وزنی به شیر کاکائو اضافه گردید درصد رسوب کاکائو و احساس دهانی نمونه ها تعیین شد نتایج تجزیه آماری نشان داد که با افزایش هر یک از پایدار کننده ها به مقدار 0/01 میزان رسوب شیر کاکائو نسبت به نمونه کنترل بطور معنی داری کاهش یافت اما با افزایش غلظت کاراگینان و پایدار کننده تجارتي به میزان 0/1 درصد به شیرکاکائو نه تنها ا زدو فاز شدن ممانعت نشد بلکه منجر به کاهش پایداری شیر کاکائو نیز گردید و امتیاز احساس دهانی نیز بطور غیر معنی داری کاهش نشان داد.

کلمات کلیدی:

احساس دهانی - پایدار کننده - رسوب ، شیرکاکائو

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/148871>

