

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر پایدارکننده و کنسانتره میوه روی پایداری و خصوصیات حسی نوشیدنی تخمیری میوه ای

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

ام البنین علیزاده گودرزی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی

مصطفی مظاهری تهرانی - عضو هیئت علمی دانشگاه فردوسی مشهد

خلاصه مقاله:

درسالهای اخیر نوشیدنیهای لبنی اسیدی با شربت قند طعم دهنده که بطور انتخابی شامل شربت میوه یا کنسانتره میوه است و پایدار کننده مخلوط می شود هدف از این کار روشن کردن خواص حسی و پایداری این دسته محصولات لبنی با درنظر گرفتن سطوح متفاوت کنسانتره میوه و ترکیب هیدروکلوئیدها درنوشیدنی تخمیری میوه ای جهت تنوع بخشیدن به فرمولاسیون نوشیدنی های لبنی اسیدی است دراین پژوهش تاثیر متقابل ماده جامد کل نوشیدنی کنسانتره شیرین کننده پایدار کننده روی خصوصیات فیزیکی و پایداری نوشیدنی لبنی اسیدی با استفاده از نرم افزار MINITAB و طرح آماری سطح پاسخ بررسی شد که برای این منظور میزان پایداری خصوصیات حسی نمونه ها مورد ارزیابی قرارگرفت .

کلمات کلیدی:

خواص رئولوژیکی ، طرح آماری سطح پاسخ - MINITAB و PH و اسیدپته

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/149088>

