

## عنوان مقاله:

بررسی تاثیر شیر سویا و کربوکسی متیل سلولز روی رنگ دسر سویا با استفاده از عکس برداری دیجیتالی

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

## نویسندگان:

آسیه زاهدی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی

جواد کرامت

محمد حجت الاسلامی

## خلاصه مقاله:

استفاده از مواد غذایی عملگر به دلیل اثرات مثبتی که بر سلامت انسان ها دارد روز به روز در جهان در حال گسترش است. شیر سویا که از نظر تغذیه ای بسیار با ارزش است جزء این دسته ترکیبات می باشد. در این مطالعه اثر میزان کربوکسی متیل سلولز در دو سطح 0 و 0/5 درصد و تغییرات نسبت جایگزین کردن شیر با شیر سویا در ده سطح با اختلاف ده درصد (از 0 تا 100 درصد شیر سویا) روی رنگ دسر سویا در روز دوم و روز هفتم نگهداری دسر در دمای 4 درجه سانتیگراد با استفاده از روش عکس برداری دیجیتالی بررسی گردیده است. نتایج نشان داد که با افزایش درصد شیر سویا مقدار L و a کاهش و b افزایش مییابد. همچنین هنگامی که از هیدروکلئید استفاده می شود میزان این پارامترها کمتر از زمانی است که از آن استفاده نمی شود.

## کلمات کلیدی:

دسر سویا، شیر سویا، کربوکسی متیل سلولز، رنگ سنجی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/149225>

