

عنوان مقاله:

بررسی نقش و تاثیر بافت، ساختار و ترکیب مواد غذایی بر عطر و طعم آن ها

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

شاهین بخشی زاده شیرازی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی

عسگر فرحناکی - دانشگاه شیراز

خلاصه مقاله:

امروزه علوم مربوط به خواص حسی مواد غذایی دارای اهمیت روزافزونی بوده و عطر و طعم از مهمترین این خواص هستند که درمیزان پذیرش محصول اهداف استراتژیک کارخانجات طراحی فرایندها و شناخت فرمولاسیون های غذایی نقش تعیین کننده ای دارند دراین مقاله به بررسی نقش و تاثیر بافت و ویسکوزیته ترکیب و ساخت ماتریکس های غذایی برطعم و عطر آنها مکانیسم های آزادسازی یا حفظ عطر و طعم و عوامل موثر برانها چگونگی حفظ طعم درسیستمهای غذایی غیرهمگن نقش چربی و همچنین رابطه دمای انتقال شیشه ای با عطر و طعم پرداخته و نتایج آنها با ذکر مثالهایی از طیف متنوعی ازمواد غذایی چون محصولات لبنی آب نبات پودرها ژل ها و سوسیس تحلیل می شود بطور کلی می توان گفت بافت ساختار و ترکیب مواد غذایی اصلی ترین فاکتورهای موثربرطعم و عطر غذا هستند.

کلمات کلیدی:

عطر و طعم - بافت - ویسکوزیته - ماتریکس غذایی - دمای انتقال شیشه ای

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/149252>

