

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر شیر سویا و کربوکسی متیل سلولز روی خواص رئولوژیکی دسر سویا

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:

در این مطالعه سعی شده است اثر غلظت کربوکسی متیل سلولز در دو سطح 0/50 و 0 درصد و نسبت جایگزین کردن شیر با شیرسویا در ده سطح با اختلاف ده درصد از صفر تا 100 درصد شیرسویا روی خواص رئولوژیکی دسر سویا مورد بررسی قرار گیرد بعد از آماده سازی نمونه ها و نگهداری آنها به مدت 2 و 7 روز در دمای 4 درجه سانتی گراد با استفاده از رئومتر و بروکفیلد رئولوژی نمونه ها اندازه گیری شد نتایج نشان داد هنگامی که از کربوکسی متیل سلولز استفاده نمی شود ویسکوزیته ی نمونه ها بستگی به نسبت شیرگاو به شیرسویا دارد و رفتار دسر ها شبه پلاستیک است ول پد رهنگام استفاده از آن در روز دوم سیال از نوع شبه پلاستیک است ولی در روز هفتم در مقادیر کم و زیاد شیرسویا رفتار سیال به حالت نیوتنی نزدیک تر می شود.

کلمات کلیدی:

دسر سویا - رئولوژی - شبه پلاستیک - کربوکسی متیل سلولز

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/149258>

