

## عنوان مقاله:

بررسی اثرافزودن روغن هسته انگور بر روی ماندگاری قوام و کاهش بار میکروبی خامه های قنادی

## محل انتشار:

همایش ملی صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

## نویسندگان:

علی سبزمیدانی - دانشجویان کارشناسی ارشد دانشگاه آزاد قوچان

محسن احمدیان

## خلاصه مقاله:

خامه و شیرین های خامه ای در جامعه مصرف گسترده ای دارند و همچنین بخش مهمی از تولیدات صنفی میب اشند آلودگی های موجود در خامه شیرینی ها عینا و یا حتی گاهی به نسبت بیشتر از خود شیرینی است استریلیزاسیون خامه به روش غیرمستقیم لوله ای سبب ایجاد تغییراتی در خواص رئولوژیکی این فراورده از جمله کاهش ویسکوزیته و تسریع و افزایش آب انداختگی آن در مدت ماندگاری و در نتیجه کاهش مقبولیت نزد مصرف کنندگان می شود یک خامه قنادی با کیفیت مناسب باید 30-40 درصد چربی شیر داشته باشد به راحتی زده شود و همچنین باید دارای ماندگاری طولانی بوده و در طول نگهداری پایدار باشد ترکیبات استخراج شده از هسته انگور دارای خواص باکتریوسینی و باکتریواستاتیکی می باشند که عمده این اثر مربوط به ترکیبات فنولیک آن می باشد اثرات آنتی اکسیدانی و فعالیت بیولوژیکی روغن هسته انگور 50 برابر بیشتر از این اثرات در ویتامین های E,C می باشد. بدین منظور می توان با افزودن مقادیر مشخص از روغن هسته انگور به خامه با حفظ کیفیتی بافتی و قوام خامه موجب افزایش عمر انبار مانی آن گردید.

## کلمات کلیدی:

روغن هسته انگور - خامه قنادی - بار میکروبی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/149904>

