

عنوان مقاله:

ارزیابی تاثیر امواج فراصوت (E471) بر خصوصیات کیفی خمیر کیک روغنی

محل انتشار:

همایش ملی صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

سحر پاکباطن - دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار گروه علوم و صنایع غذایی

امیرحسین الهامی راد

مهدی کریمی - مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی مشهد

زهرا شیخ الاسلامی

خلاصه مقاله:

تاثیر مدت زمان اعمال امواج مافوق صوت در سه سطح 2 و 4 دقیقه و 0 و 2 و 4 دقیقه و 0 و 3 و 0 و 6 در سه سطح 0/3 و 0/6 و 0 درصد بر بهبود کیفیت خمیر نوعی کیک روغنی مورد مطالعه قرار گرفت PH و وزن مخصوص رنگ سنجی و ویسکوزیته از مهمترین ویژگیهای کیفی اندازه گیری شده برای نمونه ها ی تهیه شده بودند نتایج به روشنی نشان داد که درمقایسه با نمونه شاهد افزایش سطح مصرف این دو فاکتور با کاهش PH وزن مخصوص شاخص های رنگی a,b و افزایش ویسکوزیته و شاخص رنگی L همراه بود طی استفاده همزمان از اعمال امواج مافوق صوت و E-471 روند این تغییرات تشدید گردید بطوریکه در نمونه های حاوی بالاترین سطح مصرف هرکدام از این دو فاکتور بیشترین کاهش در PH وزن مخصوص و شاخصهای رنگی a,b و بیشترین افزایش در ویسکوزیته و شاخص رنگی L مشاهده شد.

کلمات کلیدی:

امولسیون - امواج فراصوت - امولسیفایر - مونو و دی گلیسرید - کیفیت خمیر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/149952>

