

عنوان مقاله:

بررسی مقایسه استابلایزر های مختلف بر ویژگی های کیفی ماست کم چرب و بهبود خواص کیفی ماست کم چرب طی زمان نگهداری

محل انتشار:

دومین کنفرانس بین المللی پژوهش ها و دستاوردهای نو در علوم، مهندسی و فناوری های نوین (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

نویسندگان:

فاطمه داودی - دانش آموخته کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی، واحد علوم تحقیقات، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران،

سیدابراهیم حسینی - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، واحد علوم تحقیقات، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران،

غلامحسن اسدی - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، واحد علوم تحقیقات، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران،

خلاصه مقاله:

ماست یکی از محبوب ترین فرآورده های لبنی است که در سراسر دنیا به طور وسیعی مصرف می شود که با توجه به بالا بودن ارزش تغذیه ای و وجود باکتری های مفید در آن مورد توجه می باشد. از طرفی امروزه مشخص شده است که افزایش مصرف چربی در رژیم غذایی سبب ابتلا به بسیاری از بیماری ها می شود. لذا در این مطالعه انواع مختلف پایدارکننده های داخلی شامل صمغ عربی، کاراگینان و کربوکسی متیل سلولز و خارجی شامل سدیم آلژینات و نشاسته ذرت در غلظت ۵/۰ درصد وزنی/وزنی به محصول لبنی ماست کم چرب افزوده شده و در ادامه نمونه های تهیه شده ماست کم چرب از لحاظ ویژگی های شیمیایی و حسی (رنگ، طعم، بو و احساس دهانی) مورد ارزیابی قرار گرفتند. در این مطالعه نمونه ها به مدت ۲۱ روز و هر ۷ روز یک بار تحت آزمون های میزان آب اندازی، سختی، pH، اسیدیته، اسید چرب آزاد و ارزیابی حسی قرار گرفتند. با توجه به نتایج بدست آمده، اثر پایدارکننده های مختلف داخلی و خارجی بر روی ویژگی های کیفی و حسی نمونه های ماست کم چرب معنی دار است (۵/۰).

کلمات کلیدی:

اسیدیته، پایدارکننده، کربوکسی متیل سلولز، سختی، ماست.

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1515504>

