

عنوان مقاله:

تاثیر ترکیب هیدروکلوئیدهای اینولین- ژلاتین و پلی دکستروز - ژلاتین بر خصوصیات رئولوژیکی و حسی ماست کم چرب پری بیوتیک

محل انتشار:

پژوهش های صنایع غذایی، دوره 30، شماره 4 (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 15

نویسندگان:

محمدیار حسینی - گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه ایلام

فریبا لشکری - دانشگاه آزاد اسلامی

بابک قنبرزاده - دانشگاه تبریز

خلاصه مقاله:

با توجه به افزایش سطح آگاهی مردم در خصوص ارتباط بین مصرف زیاد چربی و بیماری هایی قلبی-عروقی، افزایش فشار خون، چاقی، و سرطان، تقاضا برای تولید فرآورده های لبنی کم چرب از جمله ماست، افزایش چشم گیری داشته است. ولی کاهش چربی، ویژگی های حسی و رئولوژیکی ماست را به گونه ای منفی تحت تاثیر قرار می دهد. از طرف دیگر، فیبرهای پری بیوتیک مانند اینولین و پلی دکستروز، علاوه بر داشتن خواص چربی سانی، دارای منافع تغذیه ای- درمانی بالایی می باشند. بر این اساس، پژوهش پیش رو با هدف بهبود ویژگی های رئولوژیکی و حسی ماست کم چرب و تولید یک محصول فراسودمند با استفاده از اینولین (صفر، ۲ و ۳ درصد)، پلی دکستروز (صفر، ۲ و ۳ درصد) و ژلاتین (صفر و ۵/۰ درصد) به عنوان جایگزین چربی انجام شد. نتایج آنالیز آماری نشان داد که غلظت های مختلف اینولین و پلی دکستروز اثر معنی داری ($\geq 0.05/p$) بر pH و اسیدیته ندارند، اما میزان آب اندازی به صورت معنی داری ($0.05/p$) با افزایش غلظت اینولین و پلی دکستروز کاهش پیدا کرد. در این میان، افزودن غلظت ثابتی از ژلاتین به نمونه های مختلف حاوی اینولین یا پلی دکستروز سبب کاهش بیشتر آب اندازی شد. بررسی ویژگی های رئولوژیکی نشان داد که افزودن اینولین و پلی دکستروز سبب افزایش ویسکوزیته ظاهری، مدول ذخیره و مدول افت ماست کم چرب می شود و افزودن غلظت ثابتی از ژلاتین به نمونه ها سبب بهبود هرچه بیشتر ویژگی-های رئولوژیکی می شود. یافته های آماری ارزیابی حسی ماست کم چرب نشان داد که افزودن اینولین و پلی-دکستروز در کنار غلظت ثابتی از ژلاتین سبب بهبود پذیرش کلی ماست کم چرب می شود. یافته های این پژوهش بیانگر اثر مطلوب اینولین، پلی دکستروز در بهبود ویژگی های مختلف ماست کم چرب می باشد. ه

کلمات کلیدی:

اینولین، پلی دکستروز، ژلاتین، ماست کم چرب، رئولوژی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1568550>

