

عنوان مقاله:

تاثیرات افزودن روغن پالم بر ویژگی های فیزیکی - شیمیایی ماست پرچرب

محل انتشار:

پژوهش های صنایع غذایی، دوره 26، شماره 1 (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

مهسا جهانبخش اسکوئی - دانش آموخته کارشناسی ارشد علوم صنایع غذایی، گروه علوم صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز

صدیف آزادمرد دمیچی - استاد گروه علوم صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز

سیدعباس رافت - دانشیار گروه علوم دامی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز

شبنم رضایی کوچمشکی - دانش آموخته کارشناسی ارشد علوم صنایع غذایی، گروه علوم صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز

خلاصه مقاله:

هدف از این تحقیق تولید ماست پرچرب از طریق جایگزینی نسبی یا کامل چربی شیر با روغن گیاهی پالم بود. برای این منظور، سه نوع ماست پرچرب شامل ماست دارای ۸٪ چربی شیر (نمونه کنترل)، ماست حاوی ۴٪ چربی شیر و ۴٪ روغن پالم و ماست حاوی ۸٪ روغن پالم تولید شد. نمونه های ماست بعد از تولید به مدت ۲۸ روز در دمای ۴°C نگهداری گردید. ویژگی های فیزیکی- شیمیایی نمونه ها در فواصل زمانی یک هفته ای ارزیابی شد. نتایج حاصل از آنالیز آماری نشان داد که اثر تیمار و زمان نگهداری بر روی pH، اسیدیته و آب اندازی معنی داری ($P < 0.05$) بود، به طوریکه کمترین و بیشترین pH به ترتیب مربوط به نمونه کنترل و نمونه حاوی ۸٪ روغن پالم بود و در طول نگهداری نیز میزان pH تمام نمونه ها کاهش و میزان آب اندازی افزایش یافت. میزان ماده خشک، پروتئین و چربی نمونه ها در طی نگهداری تغییر معنی داری (۰.۰۵/۰P) نداشت. این مطالعه نشان داد که در کل جایگزینی چربی شیر با روغن پالم از لحاظ ویژگی های فیزیکی - شیمیایی قابل قبول بود و می تواند مضرات اسید های چرب اشباع بالا و کلسترول بالای موجود در چربی شیر را کاهش دهد.

کلمات کلیدی:

ماست، چربی شیر، روغن پالم

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1568828>

