

عنوان مقاله:

تاثیر استفاده از پودر سنجد (*Elaeagnus angustifolia*) بر ویژگی های کیفی ماست قالبی بدون چربی

محل انتشار:

مجله تحقیقات مهندسی صنایع غذایی، دوره 19، شماره 2 (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 18

نویسندگان:

شمیم نوائیان قاسمی - گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده داروسازی، دانشگاه علوم پزشکی آزاد اسلامی تهران

مصطفی سلطانی - گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده داروسازی، دانشگاه علوم پزشکی آزاد اسلامی تهران

مریم مصلحی شاد - گروه علوم و صنایع غذایی، واحد صفادشت، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران

خلاصه مقاله:

از میوه درخت سنجد (*Elaeagnus angustifolia*) به دلیل دارا بودن خواص تغذیه ای و دارویی، در درمان بسیاری از بیماری ها استفاده می شود. هدف این تحقیق بررسی اثر استفاده از مقادیر مختلف پودر سنجد بر ویژگی های کیفی ماست قالبی تولید شده با استفاده از شیر بدون چربی است. به این منظور، نمونه های ماست قالبی از شیر کامل، شیر بدون چربی و افزودن پودر سنجد در سه مقدار مختلف ۱۰، ۲۰ و ۳۰ گرم در لیتر به شیر بدون چربی تولید شد. نمونه های ماست قالبی به مدت ۲۲ روز در یخچال با دمای 4 ± 1 درجه سلسیوس نگهداری و ویژگی های فیزیکوشیمیایی، حسی و بافتی آنها در دوره نگهداری ارزیابی شد. نتایج آزمون ها نشان می دهد که استفاده از پودر سنجد موجب ایجاد تغییرات معنی دار ($p < 0.05$) در ویژگی های فیزیکوشیمیایی، بافتی و حسی نمونه های ماست قالبی شده است. با افزایش میزان پودر سنجد در نمونه های ماست قالبی، اسیدیته، ویسکوزیته و ظرفیت نگهداری آب به طرز معنی داری ($p < 0.05$) کاهش یافت، اما pH و آب اندازی به طور معنی داری ($p < 0.05$) افزایش پیدا کرد. از سوی دیگر، در حالی که با گذشت زمان در همه نمونه های ماست قالبی افزایش معنی داری ($p < 0.05$) در مقادیر اسیدیته، ویسکوزیته و ظرفیت نگهداری آب مشاهده شد، pH و آب اندازی به طور معنی داری ($p < 0.05$) کاهش پیدا کرد. در مجموع و با توجه به نتایج آزمون های مختلف، استفاده از ۱۰ گرم در لیتر پودر سنجد منجر به تولید بهترین نمونه ماست قالبی بدون چربی از نظر ویژگی های فیزیکوشیمیایی، بافتی و حسی شد.

کلمات کلیدی:

فراسودمند، لبنیات، ویژگی های بافتی، ویژگی های حسی، ویژگی های فیزیکوشیمیایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1584099>

