

عنوان مقاله:

تاثیر بسته بندی های فویل آلومینیوم و کاغذ روغنی بر خواص فیزیکی شیمیایی، بافتی، میکروبی و حسی بستنی خشک

محل انتشار:

مجله مهندسی بیوسیستم ایران، دوره 47، شماره 4 (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

جواد حصاری - دانشگاه تبریز

نگار راوش - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه تبریز

صدیف آزادمرد دمیرچی - استاد گروه صنایع غذایی دانشگاه تبریز

سید عباس رافت - عضو هیات علمی گروه علوم دامی دانشگاه تبریز

خلاصه مقاله:

بستنی خشک فرآورده لبنی بومی ایران است که مشابه محصولاتی مانند خوی، خوی دندر، برفی، پدا، لعل پدا، پدای قهوه ای، دولسه دلچ در سایر کشورهاست. هدف از این پژوهش، بررسی تاثیر مواد مختلف بسته بندی بر خواص کیفی بستنی خشک بود. برای این منظور ابتدا بستنی خشک با افزودن شیر، شکر، گلوکز مایع و شورتنینگ تهیه شد و سپس در سه نوع ماده بسته بندی فویل آلومینیوم/مقوا، کاغذروغنی/مقوا و مقوا (کنترل) بسته بندی گردید و در سه دمای ۱۸-، ۸+ و ۲۸+ درجه سلسیوس به مدت ۶۰ روز نگهداری شد. در تمامی نمونه ها با گذشت زمان و افزایش دمای نگهداری، میزان رطوبت، pH و امتیازهای مربوط به ویژگی های حسی کاهش و مقادیر اسیدیته، عدد اسیدی، عدد پراکسید، سفتی، شمارش کلی میکروارگانیسم ها و شمارش کپک و مخمر، افزایش یافت. به طور کلی در تمامی دماها، بستنی خشک های بسته بندی شده در فویل آلومینیوم/مقوا دارای رطوبت، pH، شمارش کلی میکروارگانیسم، کپک و مخمر و امتیاز ویژگی های حسی، بالاتر و اسیدیته، عدد اسیدی، عدد پراکسید و سفتی کمتری نسبت به نمونه های دیگر بودند. در دماهای ۱۸- و ۲۸+ درجه سلسیوس، به ترتیب کمترین و بیشترین تغییرات در تمامی خواص بستنی خشک رخ داد. طبق نتایج، بستنی خشک های بسته بندی شده در فویل آلومینیوم/مقوا در دمای ۱۸- درجه سلسیوس بهترین خواص کیفی و بالاترین مدت ماندگاری را داشتند.

کلمات کلیدی:

بستنی خشک، بسته بندی، دمای نگهداری، خواص کیفی، ماندگاری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1660411>

