

عنوان مقاله:

تاثیر ایزوله پروتئین سویا و پودر جوانه یولاف بر برخی ویژگی های کیفی و بافتی پنیر فتای تهیه شده به روش whey-less

محل انتشار:

مجله تحقیقات مهندسی صنایع غذایی، دوره 21، شماره 2 (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 16

نویسندگان:

رضا حبیبی - گروه علوم و صنایع غذایی، واحد تبریز، دانشگاه آزاد اسلامی، تبریز، ایران

اصغر خسروشاهی - گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه ارومیه

لیلا روفه گری نژاد - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد تبریز

شهین زمردی - دانشیار بخش تحقیقات فنی و مهندسی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی آذربایجان غربی، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، ارومیه،

نارملا آصفی - گروه علوم و صنایع غذایی، واحد تبریز، دانشگاه آزاد اسلامی، تبریز، ایران

خلاصه مقاله:

تاثیر ایزوله پروتئین سویا (SPI) و پودر جوانه یولاف (OGP) بر برخی از ویژگی های پنیر فتای بدون آب پنیر بررسی شد. در این بررسی، ۶ تیمار مختلف تهیه شد که در آنها بخشی از کنسانتره پروتئین شیر (MPC) و شیر خشک بدون چربی (SMP) با نسبت های مختلف SPI و ۱۰:۰، ۵:۵، ۶:۷، ۳:۳، ۰:۱۰ و OGP (۶:۷:۳:۳ درصد) جایگزین گردید. نتایج بررسی ها نشان داد که رطوبت، پروتئین و اسیدیته نمونه ها با افزایش SPI به ترتیب ۸.۸، ۲۵.۲ و ۶.۸ درصد افزایش، اما با افزایش OGP به ترتیب ۱.۹، ۲۶ و ۱۸.۷ درصد کاهش پیدا کرد. با افزایش SPI و OGP ترکیبات فنلی از ۹۹.۳ به ترتیب به ۳۰۳.۹۹ و ۱۶۹.۶۵ میلی گرم در صد گرم رسید. با افزایش SPI و OGP شاخص * L کاهش و شاخص * b افزایش یافت. شاخص * a با افزایش OGP افزایش و با افزایش SPI کاهش پیدا کرد ($p < 0.05$). مقدار سفتی و حالت صمغی نمونه شاهد بیشترین مقدار و نمونه حاوی ۱۰ درصد SPI کمترین مقدار بود. پیوستگی و حالت فنری نمونه های مخلوط ۵ درصد SPI و ۵ درصد OGP، بیشترین مقدار و نمونه های حاوی ۶.۷ درصد SPI و ۳.۳ درصد OGP کمترین مقدار بود. پارامترهای صمغیت و قابلیت جویدن با افزایش SPI کاهش و با افزایش OGP افزایش پیدا کرد ($p < 0.05$). با افزایش SPI و OGP امتیاز پذیرش کلی نمونه ها کاهش یافت اما این کاهش معنی دار نبود ($p > 0.05$). بر اساس نتایج حاصل از این بررسی، در تهیه پنیر فتا به روش بدون آب پنیر می توان از مخلوط ۵ درصد SPI و ۵ درصد OGP یا از ۳.۳ درصد SPI و ۶.۷ درصد OGP استفاده کرد.

کلمات کلیدی:

پنیر بدون آب پنیر عملگرا، پروفایل بافتی، ترکیبات فنلی، اندیس های رنگ

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1684179>

