

عنوان مقاله:

تولید کره کم کالری

محل انتشار:

سومین همایش جایگاه محصولات استراتژیک در امنیت غذایی و کشاورزی پایدار (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 16

نویسندگان:

ماندانا زورمند - دانشجوی دکتری تخصصی، گروه علوم و صنایع غذایی، واحد ورامین - پیشوا، دانشگاه آزاد اسلامی، ورامین، ایران

رضوان پوراحمد - استاد، گروه علوم و صنایع غذایی، واحد ورامین - پیشوا، دانشگاه آزاد اسلامی، ورامین، ایران

خلاصه مقاله:

تولید غذاهای کم کالری، طی سالهای اخیر مورد توجه بسیاری از محققین و تولیدکنندگان قرار گرفته است. افراد مبتلا به بیماری های قلبی به طور مشخصی علاقمند به مصرف محصولات کم چربی می باشند. محصولی کم کالری تلقی می شود که میزان کالری آن در مقایسه با محصول اولیه به میزان ۲۵ درصد کاهش یافته باشد. در تولید محصولات کم کالری نیز توجه به نقش ترکیبات موثر بر میزان کالری محصول و شناخت مواد جایگزین مناسب از اهمیت ویژه ای برخوردار است. ترکیباتی که بطور مشخص بر پذیرش محصول از سوی مصرف کننده اثر می گذارند، چربی و شیرین کننده ها هستند. جایگزین نمودن چربی و کربوهیدرات به عنوان دو دسته از ترکیبات کالری در مواد غذایی مورد توجه قرار گرفته است. میزان چربی کره کم کالری را می توان با استفاده از ترکیبات پروتئینی شامل کازئینات سدیم و آرد کامل سویا کاهش داد و خصوصیات حسی مطلوبی را در محصول ایجاد نمود. ترکیبات پروتئینی موجود در فرمولاسیون کره کم کالری در اثر تراکنش با آب باعث نرم شدن ساختار محصول می شوند. کاهش میزان چربی در فرمولاسیون کره کم کالری مستلزم افزایش میزان آب در آن است که برای پایداری آب اضافه شده از پایدار کننده ها استفاده می شود و در کنار آن امولسیفایرها نیز به فاز روغنی اضافه می شوند تا به تشکیل و حفظ امولسیون آب در روغن کمک کنند.

کلمات کلیدی:

کره، کم کالری، جایگزین چربی، امولسیفایر، پایدار کننده.

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1704592>

