

عنوان مقاله:

بررسی ویژگیهای بافتی و رئولوژیکی محصولات لبنی با فرمولاسیون مختلف

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

آسیه حسن زاده - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، موسسه آموزش عالی بصیر، آبیک

مرضیه صالحی - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، موسسه آموزش عالی بصیر، آبیک،

خلاصه مقاله:

بافت و ویژگی های رئولوژیکی محصولات لبنی نقش مهمی در پذیرش این محصولات توسط مصرف کننده دارد، همچنین بسیاری از عملیات فرآیندی، وابستگی شدیدی به ویژگی های رئولوژیک فرآورده در مراحل تولید دارند. هر ترکیبی در فرمولاسیون این فرآورده ها می تواند روی بافت و رئولوژی محصول تاثیر داشته باشد. لذا در صورتی که بخواهیم بنا به دلایلی مانند تهیه محصولات رژیمی یا محصولات هدفمند تغییراتی را در فرمولاسیون فرآورده های لبنی ایجاد کنیم، یکی از عوامل مهمی که باید مورد بررسی قرار گیرد تغییرات بافتی آن ها است، بنابراین در این تحقیق به بررسی ویژگی های بافتی و رئولوژیکی محصولات لبنی تحت تاثیر فرمولاسیون مختلف می پردازیم.

کلمات کلیدی:

رئولوژی، ویسکوزیته، محصولات لبنی، فرمولاسیون.

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1704611>

