

عنوان مقاله:

مقایسه تاثیر صمغ زرد با کربوکسی متیل سلولز و اینولین بر خواص کیفی، ویسکوزیته و حسی ماست منجمد میوه ای

محل انتشار:

مجله تحقیقات مهندسی صنایع غذایی، دوره 22، شماره 1 (سال: 1402)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

نویسندگان:

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

سحر خیرخواه فقرا - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد نور، نور، ایران

لیلا روزبه - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد نور، نور، ایران

سارا جعفریان - گروه علوم و صنایع غذایی واحد نور، دانشگاه آزاد اسلامی، نور، ایران

خلاصه مقاله:

ماست منجمد نوعی دسر لبنی است که ترکیبی از طعم ماست و بافت بستنی را دارد. پایدار کننده ها در این محصول با ترکیب شدن با بخشی از آب موجود در فرآورده از تشکیل کریستال های یخ جلوگیری می کنند. در این پژوهش، تاثیر افزودن صمغ های زرد در دو سطح ۰.۳ و ۰.۴ درصد، کربوکسی متیل سلولز (CMC) در سطح ۰.۱ درصد و اینولین به مقدار ۴ درصد، بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی، رئولوژیکی و حسی ماست منجمد میوه ای حاوی شلیل بررسی شد. نتایج بررسی ها نشان داد که مقدار بریکس، رطوبت، دانسیته و ویسکوزیته تیمارهای حاوی صمغ های CMC و زرد در هر دو غلظت اختلاف معنی داری با یکدیگر ندارند. اما بیشترین مقدار رطوبت و کمترین مقدار دانسیته، بریکس و ویسکوزیته مربوط به نمونه های حاوی اینولین است ($p \leq 0.05$). کمترین و بیشترین حجم افزایشی به ترتیب مربوط به نمونه حاوی اینولین و نمونه حاوی ۴/۰ درصد صمغ زرد دیده شده است ($p \leq 0.05$). در نمونه های کنترل، زمان چکیدن اولین قطره به طور معنی داری کمتر بود تا در سایر تیمارها. اما بین سایر تیمارها اختلاف معنی داری مشاهده نشد. هیچ یک از تیمارها بر امتیاز ارزیابی رنگ، طعم و بافت نمونه ها تاثیر معنی داری ($p \leq 0.05$) نداشت. با توجه به نتایج این تحقیق استفاده از ۰.۴ درصد صمغ زرد در تهیه ماست بستنی میوه ای حاوی شلیل پیشنهاد می شود.

کلمات کلیدی:

ماست بستنی، پایدارکننده ها، صمغ زرد، اینولین، CMC

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1768510>

