

عنوان مقاله:

تأثیر افزودن انواع ژلاتین بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی و بافتی ماست کم چرب

محل انتشار:

دومین سمینار ملی امنیت غذایی (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسنده:

خلاصه مقاله:

در این پژوهش تأثیر ژلاتین با قدرت ژل بالا و قدرت ژل پایین در غلظت های 0/25 و 0/5 و 0/75 و 1 درصد بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی و بافتی ماست قالبی کم چرب مورد بررسی قرار گرفت. نتایج نشان داد که افزودن این بیوپلیمر به ماست تغییر چندانی در pH و اسیدیته نمونه ها ایجاد نمی کند ($P > 0/02$). آب اندازی در نمونه های حاوی ژلاتین کمتر از نمونه فاقد ژلاتین بوده و با غلظت ژلاتین رابطه معکوس داشت همچنین میزان آب اندازی در غلظت های 0/75% و 1% نمونه های بلوم پایین و 0/5 و 0/75 و 1 درصد نمونه های با بلوم بالا به صفر رسید. نمونه های حاوی ژلاتین، ویسکوزیته بالاتری داشته و این تأثیر در نمونه های دارای ژلاتین با درجه بلوم بالا مشخص تر بود. آزمون بافت سنجی نیز نشان داد که نمونه های دارای ژلاتین، بافت سفت تری در مقایسه با سایر نمونه ها دارد

کلمات کلیدی:

ژلاتین، ماست، بافت، ویژگی های فیزیکوشیمیایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/177584>

