

عنوان مقاله:

بررسی ویژگی های حاصل از غنی سازی با پرمیکس املاح در ماست قالبی

محل انتشار:

دومین سمینار ملی امنیت غذایی (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

عادلہ مقصدلو - دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان، گروه علوم و صنایع غذایی، قوچان، ایر

علی محمدی ثانی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان، گروه علوم و صنایع غذایی، قوچان، ایر

علی معتمدزادگان - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده مهندسی زراعی، دانشگاه علوم کشاورزی

آزاده قربانی حسن سرابی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات آیت الله آملی، گروه علوم و صن

خلاصه مقاله:

مواد معدنی گروهی از عناصر هستند که در مقادیر کم برای بدن ضروری می باشند و باید از طریق غذا تأمین شوند. شیر و فرآورده های لبنی، مواد غذایی ایده آلی برای تحمل مواد معدنی به شمار می آیند. در میان فرآورده های لبنی، ماست یک انتخاب مطلوب در غنی سازی محسوب می شود. در 5 و 6 گرم در 0111 میلی لیتر شیر به صورت طرح کاملاً تصادفی با 3 تکرار، این پژوهش ماست قالبی با استفاده از پرمیکس املاح در سه سطح 4 تولید شد. ارزیابی ویژگی های فیزیکوشیمیایی نمونه ها در دمای 4 درجه سانتی گراد در روزهای اول، هفتم و چهاردهم نگهداری انجام شد. کاهش تدریجی در pH ماست های غنی شده طی مدت زمان نگهداری مشابه تغییرات نمونه شاهد بود. با افزایش زمان ماندگاری، اسیدیته نمونه های حاوی مقادیر مختلف پرمیکس به تدریج افزایش یافت. بعلاوه مشاهده شد که توسعه اسیدیته با زمان در ماست های غنی شده بسیار مشابه نمونه شاهد است

کلمات کلیدی:

غنی سازی، مواد معدنی، ویژگی های فیزیکوشیمیایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/177659>

