

## عنوان مقاله:

بررسی کاربرد کربوکسی متیل سلولز به عنوان جایگزین چربی در فرمولاسیون ماست خامه ای

## محل انتشار:

دومین سمینار ملی امنیت غذایی (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

## نویسندگان:

حسین براتی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان، گروه علوم و صنایع غذایی، قوچان، ایرا

علی محمدی ثانی کاخکی

حسین قهرمانی

راحله قاسم زاده

## خلاصه مقاله:

هدف از این پژوهش بررسی کارایی ترکیب و کربوکسی متیل سلولز در ماست خامه ای کم چرب بود. به این منظور اثرات این ترکیب در مقادیر 0/01 و 0/03 و 0/05 و 0/1 درصد پس از یک، هفت و چهارده روز نگهداری روی ویژگی های فیزیکوشیمیایی ماست خامه ای کم چرب تعیین و با نمونه شاهد مقایسه شد. ویژگی های فیزیکوشیمیایی شامل pH، اسیدیته، زمان گرمخانه گذاری و سینرسیس بود. داده های ویژگی های فیزیکوشیمیایی در اکثر (>1/ موارد تفاوت معنی داری) P 10) نداشتند. هر چند که در روز اول آزمون، افزایش غلظت کربوکسی متیل سلولز باعث کاهش آب اندازی شد. سطوح مختلف کربوکسی متیل سلولز مورد استفاده در تولید، اثر معنی داری بر زمان گرمخانه گذاری نداشتند و هر کدام از این مقادیر را برای تولید می توان (>1/ استفاده کرد) P 10). بر اساس نتایج به دست آمده به نظر می رسد که می توان چربی ماست خامه ای را به سهولت با جایگزینی توسط کربوکسی متیل سلولز کاهش داد، بدون اینکه تغییراتی در ویژگی های فیزیکوشیمیایی آن به وجود آید و حتی این ویژگی ها به طور نسبی بهبود یابد

## کلمات کلیدی:

کربوکسی متیل سلولز، ماست خامه ای، جایگزین چربی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/177954>

