

## عنوان مقاله:

اثر مکمل های کنسانتره پروتئینی آب پنیر و کازئین هیدرولیز شده روی برخی ویژگی های فیزیکوشیمیایی و حسی ماست

## محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 3، شماره 11 (سال: 1385)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

## نویسنده:

## خلاصه مقاله:

در این پژوهش، اثرات غنی سازی شیر با کنسانتره پروتئینی آب پنیر (WPC) و کازئین هیدرولیز شده (CH) بر ویژگی های شیمیایی (pH) و اسیدیته، فیزیکی (قوام و آب اندازی) و حسی ماستهای تهیه شده با آغازگر تجاری ۷۲ (مخلوط لاکتوباسیلوس بولگاریکوس و استرپتوکوکوس ترموفیلوس) مورد مطالعه قرار گرفت. به این منظور پودر شیر پس چرخ با ماده جامد ۱۰ درصد باز سازی گردید سپس تیمار های غنی کردن با CH, WPC و مخلوط CH (به نسبت برابر) به میزان ۱ و ۲ درصد، اعمال شد. برای مقایسه، از شیر پس چرخ باز سازی شده با ماده جامد ۱۱ و ۱۲ درصد به عنوان نمونه های شاهد استفاده گردید. پس از تلقیح آغازگر و گرمخانه گذاری، تخمیر در pH=۴.۶ متوقف شد و ماستها به مدت ۲۱ روز در یخچال با دمای ۴°C نگهداری شدند. طبق نتایج به دست آمده، ماست های غنی شده با WPC دارای کمترین مقدار pH بودند. تغییرات pH انواع ماستها در این مدت معنی دار نبود. اسیدیته ماست های غنی شده با مکمل ها در مدت ۲۱ روز نگهداری تا مقدار ۰.۱۸% افزایش یافت. نمونه های ماست غنی شده با مخلوط WPC و CH کمترین مقدار آب اندازی را داشتند. همچنین آب اندازی ماست غنی شده با مخلوط WPC و CH در مدت ۲۱ روز نگهداری با سرعت کمتری افزایش یافت. به طور کلی قوام ماست های غنی شده با مکمل ها بیشتر از ماست شاهد بود. قوام ماست های غنی شده با مکمل ها در طول زمان نگهداری نسبت به نمونه شاهد با سرعت کمتری کاهش یافت. باتوجه به امتیاز پذیرش کلی مطلوبترین نمونه ها، ماست های غنی شده با مخلوط WPC و CH بودند.

## کلمات کلیدی:

Whey protein concentrate (WPC), Casein hydrolysate (CH), Yogurt ماست, کازئین هیدرولیز شده (CH), کنسانتره پروتئینی آب پنیر (WPC)

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1825215>

