

عنوان مقاله:

استفاده از شیر سویا در تولید پودر کشک فراسودمند و تعیین ویژگی های آن

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 17، شماره 109 (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

hassan rashidi - Khorasan Razavi agricultural and natural resources research and education center, AREEO, Mashad, Iran

parvindokht moatamedolshariati - khorasan Razavi Agricultural and natural resources Research and education center

Mohsen Ghods rohani - khorasan razavi agricultural and natural resources research and education center, AREEO, mashad, Iran

Vahid Hakimzadeh - Department of Food Science and Technology, Quchan Branch, islamic Azad University, Quchan, Iran

خلاصه مقاله:

سویا و محصولات حاصل از آن به عنوان فراورده های فراسودمند مورد توجه قرار گرفته است. با هدف استفاده از سودمندی های شیر سویا، مخلوط شیر گاو و شیر سویا در نسبت های مختلف (صفر، ۲۰، ۴۰، ۶۰، ۸۰ و ۱۰۰ درصد شیر سویا) تبدیل به ماست و سپس کشک مایع تولید شد. کشک مایع با استفاده از خشک کن پاششی به پودر کشک تبدیل و ویژگی های فیزیکوشیمیایی و حسی آن اندازه گیری شد. نتایج نشان داد که مقدار رطوبت پودر کشک از ۱/۳ درصد در نمونه حاصل از شیر گاو به ۹۶/۳ درصد در نمونه تهیه شده از شیر سویا و همچنین پروتئین از ۲/۲۹ درصد به ۵۷/۶۵ درصد افزایش و مقدار اسیدیته از ۷۲/۱ به ۸/۰ درصد کاهش یافت ($P \leq 0.05$). همچنین افزایش شیر سویا باعث افزایش ویسکوزیته و قوام کشک بازسازی شده شد. افزودن شیر سویا تا ۴۰ درصد از نظر طعم و رنگ تفاوت معنی داری نسبت به نمونه شاهد ایجاد نکرد، اما افزودن شیر سویا در سطوح بیشتر از ۴۰ درصد باعث کاهش معنی دار ($P \leq 0.05$) امتیاز طعم و رنگ گردید. شیر سویا باعث کاهش امتیاز پذیرش کلی کشک بازسازی شده گردید که این کاهش تا سطح ۶۰ درصد شیر سویا معنی دار نبود.

کلمات کلیدی:

Soy Milk, Sensory Characteristics, kashk powder, functional foods, شیر

سویا، ویژگی های حسی، پودر کشک، غذاهای فراسودمند

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1825665>

