

عنوان مقاله:

بررسی اثر اینولین/کفیران بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی، حسی و بافتی پنیر موزارلای کم چرب

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 19، شماره 126 (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

Naser Moghiseh - Ph.D student, Department of Food Science and Technology, Quchan Branch, Islamic Azad University, Quchan, Iran

Akram Arianfar - Department of Food Science and Technology, Quchan Branch, Islamic Azad University, Quchan, Iran

Esmail Ataye salehi - Department of Food Science and Technology, Quchan Branch, Islamic Azad University, Quchan, Iran

Ali Rafe - Associate Professor, Department of Food Processing, Research Institute of Food Science and Technology, Mashhad, Iran

خلاصه مقاله:

تولید و مصرف به افزایش محصولات غذایی آماده مصرف مانند پیتزها و کاهش فعالیت های بدنی روزمره نیاز به کاهش کالری و چربی غذایی را افزایش داده است. بر این اساس، تولید پنیر موزارلای کم چرب از طریق جایگزینی با پلی ساکاریدهای مفید میکروبی مانند کفیران و فیبرهای رژیمی نظیر اینولین می تواند کمک موثری باشد. لذا، در این تحقیق اثر افزودن اینولین در غلظت های ۶ و ۷ درصد و کفیران در غلظت های ۶/۰ و ۷/۰ درصد مورد بررسی قرار گرفت و آزمون های فیزیکوشیمیایی، پارامترهای رنگی و ویژگی های بافتی پنیر تحت تاثیر افزودن اینولین/کفیران مورد آزمایش قرار گرفت. نتایج نشان داد که در نمونه با نسبت اینولین به کفیران ۱۰:۱ بیشترین تغییر روی اسیدیته و pH را داشتیم، در حالیکه افزایش مقدار کفیران تاثیر روی اسیدیته نداشته که این مساله می تواند به دلیل ساختار خنثی پلی ساکارید کفیران باشد. در بررسی میزان ماده خشک پنیر، افزودن اینولین/کفیران تاثیر معنی داری روی نتایج نشان نداد ($P < 0.05$). در مقابل میزان ذوب شدگی در نمونه شاهد بیشترین و در نمونه B (کمترین نسبت اینولین به کفیران) کمترین بود. به عبارتی، افزودن اینولین/کفیران تاثیر بر میزان ذوب شدگی پنیر نشان نداد. در بررسی ویژگی های رنگی پنیر موزارلا با تغییر سطح اینولین به کفیران تغییری در میزان روشنایی، a^* و b^* مشاهده نشد. هرچند در تغییرات کلی رنگ بیشترین تغییر در نمونه A و کمترین تغییر رنگ در نمونه شاهد مشاهده شد. همچنین، افزودن اینولین و کفیران تاثیر معنی داری بر ویژگی های ارگانولپتیکی و بافتی پنیر موزارلا نداشته است. بنابراین، امکان استفاده از این ترکیب در فرمولاسیون پنیر موزارلا بدون ایجاد تغییرات نامطلوب در محصول وجود دارد.

کلمات کلیدی:

Mozarella cheese, Inulin, Kefiran, Texture, Sensory

بررسی اثر اینولین/کفیران بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی، حسی و بافتی پنیر موزارلای کم چرب

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1828626>



