

## عنوان مقاله:

بررسی تاثیر میزان چربی بر خصوصیات فیزیکی و رئولوژیکی بستنی وانیلی فاطمه سادات مصطفوی، مصطفی مظاهری تهرانی<sup>۲</sup>، محبت محبی<sup>۳</sup>

## محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 11، شماره 45 (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

## نویسنده:

## خلاصه مقاله:

چکیده چربی شیر یکی از مهم ترین ترکیبات مورد استفاده در ساختار بستنی است. این ترکیب تاثیر بسیاری بر خصوصیات فیزیکی و رئولوژیکی بستنی و مخلوط آن دارد. با توجه به تعاریف ارائه شده توسط سازمان غذا و داروی ایالات متحده امریکا، بستنی های ارائه شده به بازار از نظر محتوای چربی به دسته های متعددی (بدون چربی، کم چربی، نیم چرب، با چربی کاهش یافته و پرچرب) تقسیم می شوند. در این تحقیق بستنی های وانیلی کم چربی، نیم چرب، با چربی کاهش یافته و پر چرب به ترتیب با ۲، ۵، ۵/۷ و ۱۰٪ چربی شیر تولید و خصوصیات رئولوژیکی و پارامترهای جریان مخلوط بستنی شامل شاخص رفتار جریان، ضریب قوام و ویسکوزیته ظاهری و نیز برخی خصوصیات فیزیکی بستنی مورد بررسی قرار گرفت. بر اساس نتایج به دست آمده کاهش مقدار چربی در نمونه ها موجب افزایش نقطه انجماد و دمای نمونه ها در زمان خروج گردید. نتایج حاصل از آزمون های رئولوژیکی نشان داد همه نمونه ها دارای رفتار ضعیف شونده با برش بوده و ویسکوزیته ظاهری آنها با افزایش درجه برش کاهش یافت. افزایش مقدار چربی باعث کاهش شاخص رفتار جریان و در نتیجه افزایش رفتار ضعیف شوندگی با برش نمونه ها گردید. شاخص قوام و ویسکوزیته ظاهری نمونه ها نیز به طور معنی داری با افزایش مقدار چربی در ترکیب بستنی افزایش یافت.

## کلمات کلیدی:

Ice Cream, Fat, Rheological properties, Physical properties, کلید واژگان:

بستنی، چربی، خواص رئولوژیکی، خواص فیزیکی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1829697>

