

عنوان مقاله:

تاثیر نشاسته ذرت بر برخی از خصوصیات فیزیکوشیمیایی ماست پرچرب

محل انتشار:

شانزدهمین کنفرانس بین المللی علوم صنایع غذایی، کشاورزی ارگانیک و امنیت غذایی (سال: 1402)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

مهدیس مرادی - مدرس دانشگاه آزاد اسلامی واحد گرگان، ایران.

هنگامه احسانی فر - دانش آموز دبیرستان حضرت فاطمه کردکوی، ایران

فاطمه زهرا مهاجرماندروانی - دانش آموز دبیرستان حضرت فاطمه کردکوی، ایران

ستایش خطیری - دانش آموز دبیرستان حضرت فاطمه کردکوی، ایران

نازنین فاطمه رضایی - دانش آموز دبیرستان حضرت فاطمه کردکوی، ایران

هستی کیا - دانش آموز دبیرستان حضرت فاطمه کردکوی، ایران

خلاصه مقاله:

از بین انواع فرآورده‌های تخمیری شیر، ماست در بین مردم با استقبال بالاتری همراه است. علاوه بر ویژگی سلامت بخشی می تواند مصرف غذاهای پرچرب را نیز کاهش دهد. در این مطالعه هدف تولید ماست پرچرب با افزودن درصدهای مختلف نشاسته ذرت (۱/۵، ۵/۵ و ۱۰ درصد) و بررسی مدت زمان ماندگاری آنها همچنین بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی تیمار می باشد که نتایج این بررسی نشان داد که نوع تیمار و مدت زمان نگهداری بر روی خصوصیات فیزیکوشیمیایی نمونه ها تاثیر داشت. بیشترین میزان اسیدیته در تیمار ۱۰/۵ درصد نشاسته ذرت در روز ۱۴ و کمترین مقدار در تیمار شاهد مشاهده شد. نتایج pH هم نشان داد با گذشت زمان میزان آن کاهش می یابد. نتایج درصد ویسکوزیته تیمارها هم موید این بود که تیمارهای مختلف در دوره زمانی نگهداری ۱۴ روزه دارای اختلاف معنی داری است (P<۰/۰۵) و بیشترین میزان ویسکوزیته در تیمار ۱۰/۵ درصد نشاسته ذرت در روز ۱۴ و کمترین مقدار در تیمار شاهد مشاهده شد. کمترین میزان سینرژیس مربوط به تیمار شاهد و بیشترین میزان مربوط به تیمار ۱۰/۵ درصد نشاسته ذرت (تعلق گرفت همچنین نشان داد با افزایش زمان نگهداری میزان آب اندازی تیمارها افزایش نیافت. بنابراین می توان گفت با افزایش درصد نشاسته ذرت علاوه بر بهبود ویسکوزیته ماست می توان کیفیت و مدت ماندگاری محصول را نیز افزایش داد.

کلمات کلیدی:

سینرژیس، ماست پرچرب، نشاسته ذرت، ویسکوزیته

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1917861>

