

عنوان مقاله:

بررسی خصوصیات رئولوژیکی، حسی و هضم پذیری کاستارد فراسودمند

محل انتشار:

اولین همایش ملی امنیت غذایی، ایمنی غذایی و سلامت (سال: 1402)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

راضیه کاشی - قطب علمی هیدروکلوئید های طبیعی بومی ایران، دانشگاه فردوسی مشهد

سیدمحمدعلی رضوی - قطب علمی هیدروکلوئید های طبیعی بومی ایران، دانشگاه فردوسی مشهد

خلاصه مقاله:

استفاده از محصولات لبنی در رژیم غذایی یکی از مهم ترین عواملی است که می تواند به رشد کودکان و کاهش ابتلا به سوءتغذیه ی انرژی-پروتئین کمک کند. در این مطالعه، با هدف کاهش چربی و کنترل رهايش قند در طول فرایند هضم و افزایش پایداری محصول در بازهی نگهداری، از قند الکلی زایلیتول و نشاسته ی مومی ذرت با کاهش چربی شیر از ۶۷/۲٪ به ۱۷/۰٪ استفاده شد. خصوصیات رفتار جریان کاستارد تهیه شده با قند زایلیتول و شیر کم چرب نشاندهنده ی افزایش مقاومت به جریان و شل شوندگی با برش در دمای ۶°C و دامنه درجه ی برش ۸۰-۱۴-۱S بوده است. همچنین فرمولاسیون پیشنهادی مقاومت بیشتری نسبت به هضم در برابر آنزیم آلفا آمیلاز در دمای ۳۷°C داشت و روند کندتری از رهايش قند گلوکز را از خود نشان داد. از نظر حسی، ویژگی های شدت طعم، حس لبنی، حس خامه ای و قوام مورد ارزیابی قرار گرفت. بر این اساس، کاستارد حاوی قندهای ساکارز و زایلیتول با چربی کاهش یافته نسبت به کاستارد تهیه شده با قند زایلیتول مطلوبیت بیشتری داشت.

کلمات کلیدی:

کاستارد، فراسودمند، رئولوژی، زایلیتول

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/2019076>

