

## عنوان مقاله:

تولید ماست چکیده بدون چربی بر پایه دوغ کره؛ بررسی ویژگی های فیزیکی شیمیایی و حسی طی زمان ماندگاری

## محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 21، شماره 152 (سال: 1403)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

## نویسندگان:

Mehdi Naderi - GORGAN UNIVERSITY

farbood mozaffari - mihan

ghazaleh farahani - srbiau

masoomeh malmir - srbiau

mohsen norouzi - tehran university

Mona Bakhshizadeh - Islamic Azad University Pharmaceutical Sciences Branch

## خلاصه مقاله:

دوغ کره به دلیل دارا بودن فسفولیپیدها و پروتئین های غشای گویچه های چربی دارای خواص کاربردی و تغذیه ای فراوانی است. بر این اساس، پژوهش حاضر با هدف بررسی کاربرد و عملکرد دوغ کره شیرین جهت تولید ماست چکیده بدون چربی طرح ریزی شد. برای این منظور، از نسبت های ۵، ۱۰ و ۱۵ درصد (وزنی/وزنی) دوغ کره شیرین در تهیه ماست پایه استفاده شد. این بررسی در قالب طرح کاملاً تصادفی انجام پذیرفت. pH، درصد ماده خشک کل و درصد پروتئین نمونه ها طی روزهای صفر، پنجم، دهم، پانزدهم و بیستم ارزیابی شد. همچنین، ویسکوزیته نمونه ها و ویژگی های حسی محصول شامل رنگ و ظاهر، عطر و بو، طعم و مزه، احساس دهانی و پذیرش کلی طی روزهای اول و بیستم بررسی شدند. یافته ها مشخص نمود طی زمان ماندگاری pH نمونه های حاوی دوغ کره تا حدود بیشتری کاهش می یابد. ( $P > 0.05$ ) درصد ماده خشک کل محصول با افزایش سطح دوغ کره کاهش یافت اگرچه در زمان ماندگاری تغییر معناداری مشاهده نشد. ( $P > 0.05$ ) با افزایش سطح دوغ کره، پروتئین نمونه ها کاهش یافت و در طی ماندگاری درصد پروتئین نمونه ها دستخوش تغییر نشد ( $P > 0.05$ ). همچنین، با کاهش سطح دوغ کره، ویسکوزیته نمونه ها کاهش یافت ( $P > 0.05$ ). یافته های آزمون ارزیابی حسی نشان داد نمونه حاوی ۱۰ درصد (وزنی/وزنی) دوغ کره دارای بیشترین امتیاز از لحاظ طعم و مزه، احساس دهانی و پذیرش کلی بود و به عنوان بهترین نمونه انتخاب شد. به طور کلی، یافته های پژوهش حاضر مشخص نمود که استفاده از دوغ کره در تولید ماست های چکیده بدون چربی از نظر عملکردی و کاربردی مفید است.

## کلمات کلیدی:

Free-fat strained yoghurt, Physycal and chemical properties, Sensory analysis, Sweet buttermilk, Viscosity

دوغ کره شیرین، ماست چکیده بدون چربی، ارزیابی فیزیکی و شیمیایی، ارزیابی حسی، ویسکوزیته

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/2028955>

