

عنوان مقاله:

استفاده از جایگزین کننده های چربی در فرمولاسیون تهیه سس مایونز

محل انتشار:

دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

لیلا همتی - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات آیت الله آملی

پیمان آریایی - عضو هیات علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات آیت الله آملی

خلاصه مقاله:

سس مایونز یکی از مواد غذایی پرمصرف در دنیای امروز می باشد در فرمولاسیون تهیه مایونز از مواد مختلفی چون زرده تخم مرغ سرکه روغن و ادویه جات بطور ویژه خردل مایونز یک امولسیون روغن در آب می باشد و روغن یکی از اجزای اصلی فرمولاسیون مایونز است باتوجه به اینکه امروزه خطرات ناشی از مصرف زیاد چربی و روغن بر همگان مشخص شده است تمایل بیشتر به استفاده از مواد غذایی کم چربی رو به افزایش است بنابراین در تهیه سس مایونز یکی از اقدامات استفاده از مواد غذایی کم چرب مثل کربوهیدرات ها و صمغها به جای چربی و روغن می باشد همچنین استفاده از مواد دارای کلسترول کم به جای زرده تخم مرغ برای تهیه امولسیفایر ها از دیگر اقدامات صورت گرفته در این زمینه می باشد در این مقاله به مطالعاتی که در این زمینه صورت گرفته است اشاره شده و مواد و ترکیباتی که تاکنون به عنوان جایگزین چربی در فرمولاسیون تهیه سس مایونز به کار گرفته شده اند و نقش آنها در تغییر خواص رئولوژیکی و حسی مایونز کم چرب مورد بحث و بررسی قرار گرفته است

کلمات کلیدی:

مایونز، امولسیون، جایگزین کننده چربی، امولسیفایر، خصوصیات رئولوژیکی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/205354>

