

عنوان مقاله:

تغییرات شیمیایی در تخمیر سس سویای حالت جامد نمک_پایین

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسنده:

جمه اردکانی اخلاقی - دانشجو کارشناسی ارشد دانشگاه آزاد اسلامی واحد شاهرود

خلاصه مقاله:

سس سویای تخمیری حالت جامد با نمک - پایین با سس سویای بدون چربی و سبوس گندم تهیه میشود تغییرات بیوشیمیایی در طی زمان روی پوره سس سویا انجام میشود نتایج نشان میدهد پس از دوره زمانی 15 روز محتوای کل نیتروژن فورمول نیتراسیون نیتروژن امینواسیدهای آزاد قندکاهشی کل قند و رنگ قهوه ای افزایش می یابد معدها PH در طی دوره تخمیر کاهش می یابد محتوای بیشتر امینواسیدهای آزاد در سس سویای تخمیری حالت جامد با نمک پایین در طی دوره تخمیر با بیشترین امینواسیدهای آزادی که افزایش می یابند متغیر است انالیز ترکیبات امینواسیدهای آزاد نشان میدهد که محتوای گلوتامیک اسید اسپارتیک اسید آلانین و لوسین بیشتر از دیگر امینواسیدها می باشد لذا این بدان معنی است که این امینواسیدها ممکن است در طعم و مزه سس سویای تخمیری حالت جامد با نمک پایین مشارکت داشته باشند تحلیل تغییر بیوشیمیایی در فرایند تخمیر سس سویا مفید است تا نقایص سس سویای تخمیری حالت جامد با نمک کم را دریابیم و بهبود کیفیت سس سویای تخمیری حالت جامد با نمک کم مزیت است

کلمات کلیدی:

سس سویا، تخمیر، نمک، آمینواسید

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/205364>

