

عنوان مقاله:

مطالعه تاثیر B_سیکلو دکستین دارای اتصالات عرضی بر نرخ رسیدگی پنیر چدار

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسندگان:

وحید سمواتی - استادیار گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی،

مأده ایزدی - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی

خلاصه مقاله:

این مطالعه به منظور بررسی پنیرچداری که با استفاده از B-سیکلودکستین دارای اتصالات عرضی کلسترول آن کاهش یافته و یافتن اینکه آیا فرایند رسیدن درپنیری که کلسترول آن کاهش یافته تسریع میشود یا نه انجام شده است B-سیکلودکستین دارای اتصالات عرضی توسط آدیپیک اسید ساخته شده است مطالعات اولیه نشان میدهد که خواص شیمیایی و رئولوژیکی با افزودن نمک تغییر نکرد و ترکیب پنیر چدار تیمار شده با B-سیکلودکستین میزان کاهش کلسترول مشاهده شده تقریباً 91-92 درصد بود همچنین مطالعات نشان میدهد که رسیدن سریع با استفاده از B-سیکلودکستین دارای اتصالات عرضی براساس تولید اسیدهای چرب ازاد کوتاه زنجیر و امینواسیدهای ازاد بود نمرات ویژگیهای رئولوژیکی الاستیسیته چسبناکی و خاصیت صمغی بودن درپنیر چداری که کلسترول آن کاهش یافته بطور چشمگیری در 5 هفته رسیدن نسبت به نمونه شاهد در 4 ماه رسیدن بزرگتر می باشد مطالعه حاضر تاثیر B-سیکلودکستین دارای اتصالات عرضی در حذف کلسترول و رسیدن برویژگیهای پنیر چدار را نشان میدهد.

کلمات کلیدی:

پنیرچدار، B-سیکلودکستین دارای اتصالات عرضی، حذف کلسترول، رسیدگی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/205466>

