

عنوان مقاله:

اثر پروتئین های آب پنیر اصلاح شده برویسکوزیته خامه قنادی کم چرب

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

مجتبی ساجدی - کارشناسی ارشد صنایع غذایی

علی نصیریور - عضو هیئت علمی دانشگاه صنعتی اصفهان

خلاصه مقاله:

آب پنیر محصول جانبی تولید پنیروکازئین در صنایع لبنی است این محصول منبعی غنی از پروتئین های کاربردی است به منظور بهبود کاربرد پروتئین های آب پنیر تیمارهای فیزیکی مختلفی بر روی آنها مورد ارزیابی قرار گرفته است در این میان تیمار حرارتی یکی از موثرترین روشها به حساب می آید خامه قنادی یکی از محصولات لبنی پرمصرف بوده که دارای ساختار پیچیده امولسیون بصورت کف است این محصول به سبب عطر و طعم خاص آن دارای مطلوبیت بالایی است اما به دلیل بالا بودن درصد چربی در این محصول کارشناسان تغذیه به پرهیز از مصرف آن توصیه می کنند در این تحقیق تلاش شده است که با استفاده از فرایندهای حرارتی در PH های مختلف ساختار کنسانتره پروتئین اب پنیر را به نحوی تغییر دهیم تا از آن بتوان به عنوان جایگزین چربی در خامه قنادی استفاده کرد برای این کار با تنظیم PH محلول 9% WPC در سه 2/3 و 5/2 و 7/2 PH فرایند حرارتی مورد نظر در دمای 80 درجه سانتیگراد و در سه زمان 5 و 12/5 و 20 دقیقه انجام شد پس از بررسی میزان تغییرات ساختاری در سه غلظت 1 و 2 و 3 درصد به خامه قنادی با درصد چربیهای 25 و 35 و 30 درصد اضافه شد سپس با انجام آزمایشات مختلف تاثیر این چهار عامل با استفاده از طرح RSM مورد بررسی قرار گرفت نتایج نشان میدهد که PH پروتئین های اب پنیر حین فرایند حرارتی زمان فرایند حرارتی پروتئین های آب پنیر میزان پایدار کننده و درصد چربی خامه قنادی بر میزان ویسکوزیته محصول نهایی اثر معنی داری داشت

کلمات کلیدی:

پروتئین های آب پنیر، خامه قنادی، فرایند حرارتی، PH، انعقاد

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/205736>

