

عنوان مقاله:

بهینه سازی فرمولاسیون کره کم چرب بر اساس ویژگی های حسی به روش سطح پاسخ

محل انتشار:

بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

نقیسه واحدی - دانش آموخته دکتری صنایع غذایی (تکنولوژی مواد غذایی) دانشگاه فردوسی مشهد

مصطفی مظاهری طهرانی - دانشیار و عضو هیئت علمی گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه فردوسی مشهد

خلاصه مقاله:

کره کم چرب امولسیون آب در روغنی است که از یک فاز پیوسته روغنی و نیز یک فاز پراکنده آبی تشکیل شده است. فاکتورهای اعمال شده در این پژوهش شامل نسبت آب به کره، نسبت آردسویا به کازئینات سدیم و میزان امولسیفایر بودند که تاثیر آنها بر ویژگی های حسی کره کم چرب شامل نرمی، گسترش پذیری، خرد شدن، سختی، چسبندگی، پیوستگی، سرعت ذوب، پوشش دهانی، حالت شنی، حالت صمغی، آرومای کره ای، عطر و طعم سویا و در نهایت پذیرش کلی مورد بررسی قرار گرفت. برای بررسی فاکتورهای آزمایشی از روش سطح پاسخ در قالب طرح آزمایشی مرکب مرکزی استفاده شد. فرمول بهینه نهایی دارای نسبت آب به کره برابر با 1/03، نسبت آردسویا به کازئینات سدیم برابر با 1/57 و میزان امولسیفایر برابر با 0/66 بود. محصول نهایی جدا از اثرات خوب تغذیه ای ناشی از محتوای پروتئینی و کاهش چربی، در دماهای پایین قابل گستردن بوده و خصوصیات پلاستیک کره در دمای محیط را نیز دارا بود.

کلمات کلیدی:

بهینه سازی، امولسیون آب در روغن، خصوصیات حسی، کره کم چرب، آرد سویا

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/234496>

