

عنوان مقاله:

ارزیابی برخی خصوصیات فیزیکوشیمیایی خامه عسل و زنجبیل در مقایسه با خامه معمولی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

لیلا تاجیک - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان، دامغان، ایران

لعیا شریفی - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان، دامغان، ایران

اکرم شریفی - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان، دامغان، ایران

خلاصه مقاله:

فرآورده های استریلیزه شیر که به روش فرادما تهیه می شوند، بویژه شیر و خامه فرادما در سالهای اخیر، جای خود را در رژیم غذایی مردم ایران باز کرده اند. با افزودن ترکیبات سلامت بخش به محصولاتی نظیر خامه صبحانه می توان ارزش غذایی این محصولات را ارتقا داد. در این تحقیق عسل و زنجبیل به خامه صبحانه اضافه شد و سطح علاقه مندی مصرف کنندگان به این محصول در مقایسه با خامه معمولی مورد بررسی حسی قرار گرفت. همچنین برخی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و میکروبی این محصول از جمله درصد چربی، pH، اسیدیته، کلیفرم، کپک مخمر نیز ارزیابی شد. نتایج نشان داد از نظر pH، اسیدیته و مقدار چربی تفاوت معنی داری بین دو فرمولاسیون خامه یعنی خامه معمولی و خامه عسل و زنجبیل وجود نداشت و محصول از لحاظ میکروبی در محدوده استاندارد قرار داشت و همچنین از نظر ارزیاب ها از پذیرش کلی بالایی برخوردار بود.

کلمات کلیدی:

خامه، عسل، زنجبیل، خصوصیات فیزیکوشیمیایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/234760>

