

عنوان مقاله:

بررسی اثر استفاده از پایدار کننده ها بر خواص حسی ماست سویا

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

الهام خدادادی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشکده تغذیه و صنایع غذایی شهید بهشتی، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی، تهران

نرجس کریمی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشکده تغذیه و صنایع غذایی شهید بهشتی، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی، تهران

سجاد عبدی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشکده تغذیه و صنایع غذایی شهید بهشتی، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی، تهران

محمدجواد ایوانی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشکده تغذیه و صنایع غذایی شهید بهشتی، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی، تهران

خلاصه مقاله:

ماست سویا به علت اینکه فاقد پروتئین های لبنی می باشد از لحاظ قوام دارای معایبی است. هدف از انجام این تحقیق، جلوگیری یا کاهش جداسازی فازها (phase separation) با به کارگیری نوعی پایدار کننده با نام تجاری Palsgaard (شامل مخلوطی از اراگینان و کربوکسی متیل سلولز) در ترکیب ماست سویا و بررسی تأثیر آن بر پذیرش حسی آن می باشد. در همه نمونه ها از باکتری های آغازگر لبنی شامل مخلوط مساوی از استرپتوکوکوس ترموفیلوس و لاکتوباسیلوس بولگاریکوس به میزان 2/5% جهت انجام تخمیر در ماست سویا استفاده شد. از پایدار کننده Palsgaard در 5 مقدار 0، 0/25، 0/5، 0/75 و 1 درصد (وزنی/وزنی) استفاده شد. پس از تهیه ماست، نمونه ها با استفاده از روش ارزیابی حسی 7 نقطه ای لذت در اختیار ارزیاب ها قرار گرفت. به منظور بررسی تفاوت در نمونه های گوناگون از آزمون نسبت درست نمایی (likelihood ratio) استفاده شد و تفاوت ها را در نمودار مربوطه می توان دریافت. ($P < 0/05$). پس از ارزیابی حسی مشخص شد که حداقل درصد پایدار کننده که اثر مطلوب روی خواص حسی فرآورده ی ماست سویا ایجاد می کند 0/5 درصد است. حداکثر مقدار پایدار کننده که خواص حسی مطلوبی در ماست سویا ایجاد می کند 0/5 در نظر گرفته شد.

کلمات کلیدی:

ماست سویا، پایدار کننده، ارزیابی حسی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235356>

