

عنوان مقاله:

مقایسه اثر هیدروکلئید دانه اسفرزه با ژلان و پکتین با متوکسیل بالا بر پایدارسازی دوغ

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

فاطمه سادات هاشمی - کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز

حامد همیشه کار - استادیار مرکز تحقیقات دارویی دانشگاه علوم پزشکی تبریز

سیدمحمدتقی قریب زاهدی - دکترای علوم و صنایع غذایی، پردیس کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه تهران

خلاصه مقاله:

دوغ که یکی از نوشیدنی های لبنی تخمیری و بومی ایران می باشد، به علت pH پائین ($\geq 4/00$) و تجمه کارئین ها در طول مدت زمان نگهداری (15 روز) دو فاز می گردد. لذا در این تحقیق، مقایسه تأثیر سه هیدروکلئید اسفرزه (0/25%)، ژلان (1%) و بکتین با متوکسیل بالا (0/35%) (HMP) بر پایداری این نوشیدنی لبنی در مدت زمان نگهداری مورد بررسی قرار گرفت. مطابق نتایج بیشترین پایداری و قوام ظاهری در نمونه های حاوی ترکیب صمغ اسفرزه و پکتین مشاهده گردید. همچنین نتایج حاصل از آزمون توزیع اندازه ذرات نشان داد که استفاده از ژلان به طور معنی داری منجر به افزایش اندازه ذرات دوغ می گردد. ارزیابی حسی نمونه ها چنی یافته هایی را تأیید کرد و نشان داد که دوغ های حاوی پکتین و اسفرزه بهترین فرآورده ها نسبت به سایر نمونه می باشند.

کلمات کلیدی:

دوغ، پایداری، هیدروکلئوئید، رئولوژی، هیدروکلئید دانه اسفرزه

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235455>

