

عنوان مقاله:

اثر جایگزینی پودر شیر با آرد کامل سویا و زمان ریفاینینگ بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی و رئولوژیکی شکلات مدل

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

سمیرا یگانه زاد - عضو هیئت علمی پژوهشکده علوم و صنایع غذایی، گروه فرآوری مواد غذایی

مصطفی مظاهری تهرانی - عضو هیئت علمی دانشگاه فردوسی مشهد، گروه علوم و صنایع غذایی

زهره براتیان - دانش آموخته کارشناسی ارشد دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

خلاصه مقاله:

آرد کامل سویا محصولی پروتئینی با حداقل فرآوری در بین سایر فراورده های پروتئینی سویاست که به دلیل فواید تغذیه ای، قیمت پایین و خصوصیات عملکردی مطلوب در صنایع غذایی مورد توجه قرار گرفته است. هدف از این پژوهش بررسی اثر جایگزین کردن پودر شیر با آرد کامل سویا و زمان ریفاینینگ بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی و رئولوژیکی شکلات مدل بود. تیمارهای آزمایش شامل دو زمان ریفاینینگ 105 و 135 دقیقه و جایگزینی پودر شیر با آرد کامل سویا در چهار سطح (صفر، 33/33، 66/66 و 100 درصد) تعیین شد. بعد از تولید، مقادیر رطوبت، خاکستر، pH، اندازه ذرات، سختی و خواص رئولوژیکی نمونه ها بررسی شد. نتایج نشان داد با جایگزینی آرد کامل سویا به جای پودر شیر، رطوبت کلیه نمونه پائین تر از 1/5 درصد قرار گرفت، توزیع اندازه ذرات، ویسکوزیته و تنش تسلیم کاسون و ویسکوزیته ظاهری افزایش پیدا کرد. با افزایش زمان ریفاینینگ، اندازه ذرات کاهش و کلیه ویژگی های رئولوژیکی به طور معنی داری افزایش پیدا کرد ($P < 0.05$). ویسکوزیته و تنش تسلیم کاسون به ترتیب در محدوده 1/36 تا 5/47 و 11/23 تا 38/88 قرار گرفتند.

کلمات کلیدی:

شکلات مدل، آرد کامل سویا، زمان ریفاینینگ

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235561>

