

## عنوان مقاله:

بررسی تاثیر افزودن ترکیبات هیدروکلوئید بر ویژگی های کیفی و بافتی ماست همزده

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

## نویسندگان:

حسین جدیری - کارشناس ارشد علوم و صنایع غذایی، پردیس بین الملل ارس دانشگاه تبریز، تبریز، ایران و مسئول تحقیق و توسعه پگاه تبریز

هادی قائمی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد تبریز، باشگاه پژوهشگران جوان و نخبگان، تبریز، ایران

## خلاصه مقاله:

در این پژوهش تاثیر نشاسته، ژلاتین، کریستالین میکروسولوز به عنوان ترکیب هیدروکلوئید بر ویژگی های کیفی و بافتی ماست همزده مورد بررسی قرار گرفت. از ماست های تولیدی به مدت زمانی 21 روز، هر 7 روز یکبار نمونه برداری شده و خصوصیات میکروبی و فیزیکوشیمیایی (pH، اسیدیته، آب اندازی) و خواص حسی مورد بررسی قرار گرفتند. در تمامی نمونهها در طول دوره رسیدن، pH کاهش و درصد اسیدیته افزایش نشان داد اما درصد چربی تغییرات معنی داری نداشت ( $P>0/05$ ). نتایج آنالیز آماری حاکی از کاهش آب اندازی نمونه های حاوی هیدروکلوئید در مقایسه با نمونه شاهد بود. ارزیابی خواص حسی نشان داد که افزودن هیدروکلوئید تاثیر منفی بر پذیرش محصول از سوی مصرف کننده ندارد. نتایج حاصل از ارزیابی میکروبی و آزمون های ارزیابی کیفی و خواص حسی نشان داد که می توان نشاسته، ژلاتین، کریستالین میکروسولوز به عنوان ترکیب هیدروکلوئید را با موفقیت در تولید ماست همزده استفاده نمود بدون اینکه تاثیر نامطلوبی بر کیفیت ماست تولیدی داشته باشد.

## کلمات کلیدی:

ماست، ترکیبات هیدروکلوئید، ویژگی های کیفی، خواص حسی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235712>

