

عنوان مقاله:

بررسی ویژگی های فیزیکی شیمیایی و حسی خامه فراسودمند دارای استرول گیاهی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

فرزانه ولی پور - دانشگاه تبریز، دانشکده کشاورزی، گروه علوم و صنایع غذایی

جواد حصاری - دانشگاه تبریز، دانشکده کشاورزی، گروه علوم و صنایع غذایی

کاظم علیرضالو - دانشگاه تبریز، دانشکده کشاورزی، گروه علوم و صنایع غذایی

خلاصه مقاله:

امروزه بیماریهای قلبی و عروقی و همچنین فشارخون بالا از مهمترین عوامل مرگ و میر در سراسر جهان میباشند به همین دلیل صنعت غذا باتقاضای روزافزون محصولات غذایی فراسودمند جهت کاهش کلسترول و پیشگیری از این بیماریها روبرو است. فیتواسترول ها که از متابولیت های ثانویه گیاهی می باشند به دلیل تداخلی که بر روی جذب کلسترول در بدن ایجاد می کنند از دهه 1950 به این منظور مورد استفاده قرار گرفتند. و هدف نیز در این پژوهش افزودن استرول گیاهی به فراوردههای لبنی که جز پر مصرف ترین محصولات غذایی در زندگی مردم و دارای اسیدهای چرب اشباع، ترانس وکلسترول بالا هستند بوده است. در بین محصولات لبنی، خامه به دلیل محتوی چربی بالا پتانسیل زیادی برای تحقیق در این راستا داشته است. به همین منظور استرول با درصدهای 1/5 و 3 درصد به خامه به صورت خام و پاستوریزه اضافه شده و 5 تیمار خامه فراسودمند تهیه شد. در نهایت آزمایش های pH، اسیدیته، میزان ماده خشک، سینرسیس و ارزیابی حسی در مدت زمان 20 روز انجام گرفت. نتایج حاصل از آنالیز آماری داده ها نشان دادند که تیمارهای مختلف از لحاظ ویژگیهای فیزیکی شیمیایی و ارزیابی حسی دارای اختلاف معنی دار ($P < 0/05$) بودند. همچنین نتایج حاکی از آن بود که مدت زمان نگهداری دارای اثر معنیداری روی ویژگیهای pH، اسیدیته و سینرسیس داشت به طوری که با گذشت زمان میزان اسیدیته و سینرسیس افزایش، ولی pH روند نزولی را نشان داد.

کلمات کلیدی:

استرول گیاهی، خامه، محصولات فراسودمند

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235745>

