

عنوان مقاله:

تهیه پودر ماست فوری و ارزیابی برخی از خصوصیات ماست بازساخته

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

زهرا اسفندیاری - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی دانشگاه شیراز

عسگر فرحناکی - عضو هیئت علمی دانشکده کشاورزی دانشگاه شیراز

محمدهادی اسکندری - عضو هیئت علمی دانشکده کشاورزی دانشگاه شیراز

مهرداد نیاکوثری - عضو هیئت علمی دانشکده کشاورزی دانشگاه شیراز

خلاصه مقاله:

خشک کردن به روش پاششی روشی مناسب برای تولید پودر ماست می باشد . در این تحقیق پودرماست فوری با استفاده از اضافه کردن هیدروکلوئیدهای کربوکسی متیل سلولز (cmc)، زانتان و کنجاک در دو سطح 0/6 و 0/8% و به دو روش (اضافه کردن به ماست اولیه قبل از فرایند خشک کردن (1) و به پودر ماست حاصل از خشک کن پاششی (2)) تهیه شد. پس از بازسازی پودرها، بعضی از خواص آن ها از جمله میزان آب اندازی، ظرفیت نگهداری آب و بافت نمونه ها مورد ارزیابی قرار گرفت. طبق نتایج، آب اندازی در نمونه های حاوی صمغ مشاهده نشد. همچنین تمام ماست ها به جز نمونه های حاوی صمغ cmc و نمونه های حاوی 0/6% صمغ زانتان و کنجاک که به روش 1 تهیه شده اند، دارای ظرفیت نگه داری آب 100% می باشند. در شرایط یکسان نمونه های حاوی صمغ کنجاک قویترین بافت و نمونه های حاوی صمغ cmc ضعیفترین بافت را از خود نشان می دهند.

کلمات کلیدی:

پودر ماست فوری، کربوکسی متیل سلولز، کنجاک، زانتان

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235815>

