

عنوان مقاله:

بررسی اثر جایگزینی های چربی بر خواص فیزیکوشیمیایی و حسی بستنی کم چرب

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسنده:

مهدي اکبري - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی دانشگاه شیراز

خلاصه مقاله:

بستنی به عنوان یک سیستم چند فازی پیچیده شامل یک مخلوط غلیظ منجمد است که کریستال های یخ، حباب های هوا و گلبول های چربی در آن قرار گرفته اند. معمولاً در فرمولاسیون بستنی 10% چربی به ار می رود. این میزان چربی که از طریق شیر یا منابع غیر لبنی به دست می آید. مزایای کیفیتی زیادی را در بستنی ایجاد می کند. اما از طرفی دیگر در سالهای اخیر علاقه مصرف کنندگان به مصرف مواد غذایی کم چرب افزایش یافته است زیرا مصرف بیش از حد چربی خطر ابتلا به انواع بیماری ها افزایش می دهد، در نتیجه امروزه بسیاری از جایگزین های چربی در فرمولاسیون بستنی مورد استفاده قرار می گیرد. جایگزین های چربی بسته به منشاء آنها به سه دسته بر پایه لیپید، پروتئین و کربوهیدرات تقسیم می شوند. مالتودکسترین، پلی دکستروز، پروتئین های شیر، اینولین و نشاسته از مهمترین جایگزین های چربی مورد استفاده در بستنی می باشند. در این مقاله تأثیر این ترکیبات بر خواص فیزیکوشیمیایی و حسی بستنی های کم چرب مرور می شود.

کلمات کلیدی:

جایگزین چربی، فیزیکوشیمیایی، مالتودکسترین، پلی دکستروز، اینولین

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235844>

