

عنوان مقاله:

کنترل کریستالیزاسیون یخ در بستنی

محل انتشار:

اولین همایش ملی میان وعده های غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

آیدا آرین - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه آزاد اسلامی واحد خوراسگان (اصفهان)، گروه علوم و صنایع غذایی، اصفهان، ایران

ندا آرین - دانشجوی کارشناسی شیمی کاربردی دانشگاه کاشان، گروه شیمی، اصفهان، ایران

خلاصه مقاله:

کنترل کریستالیزاسیون یخ در طول تولید بستنی برای افزایش بافت مناسب، کیفیت محصول و ثابت ماندن کیفیت در انبار مهم است. که این بهبود با کنترل تشکیل بلور یخ و همچنین اثرات ناشی از فرمولاسیون و عوامل تولید ایجاد می شود. که این مقاله به بررسی این موضوع می پردازد.

کلمات کلیدی:

کریستالیزاسیون، بستنی، بافت مناسب

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/267102>

