

عنوان مقاله:

بررسی روش های بهینه سازی بافت کره های ارگانیک

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

مرتضی کاشانی نژاد - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد، دانشکده کشاورزی، گروه علوم و صنایع غذایی

سید محمد علی رضوی - استاد دانشگاه فردوسی مشهد، دانشکده کشاورزی، گروه علوم و صنایع غذایی

خلاصه مقاله:

در سال های اخیر تولید فراورده های لبنی ارگانیک به دلیل توجه به سلامت مصرف کنندگان افزایش چشمگیری داشته است. از این میان کره به عنوان یک فراورده لبنی با اهمیت، که محققان بسیاری بر روی بهینه سازی بافت و بهبود ارزش تغذیه ای آن تلاش نموده اند بسیار مورد توجه بوده است. در چربی شیر نشخوارکنندگان مقادیر قابل توجهی از اسیدهای چرب زنجیره متوسط وجود دارد، اما میزان اسیدهای چرب چند غیر اشباعی به ویژه اسید چرب ضروری (امگا 3 و امگا 6) از جمله آلفالینولنیک اسید کم است که علت آن فرایند بیوهیدروژناسیون در داخل شکمبه می باشد. از طرفی چربی ها به دلیل اینکه در بروز عوارضی همچون چاقی، بیماری های قلبی عروقی و ایجاد تومورها دخیل هستند در نگاه مردم به عنوان یک غذای مضر محسوب می شوند تا جایی که در دهه های اخیر معمولا کاهش مصرف چربی به عنوان یک توصیه جهت پیشگیری از بروز بیماری های قلبی ارائه می شود. در حالی که اسیدهای چرب به عنوان ترکیبات لازم و ضروری درست همانند ویتامین ها، مواد معدنی و اسیدهای آمینه برای سلامت بدن حیاتی هستند. بنابراین چربی هایی که به میزان قابل توجهی دارای اسیدهای چرب ضروری امگا 3 باشند بسیار حائز اهمیت است از طرفی با کاهش دما با توجه به نقطه دوب نسبتا بالای اسیدهای چرب شیر، کره در دمای یخچال مالش پذیری کم ساختار ناپایدار (خروج روغن و آب) در دمای اتاق را دارد. لذا با توجه به اینکه در بازارهای رقابتی، ارزش غذایی، ساختار و بافت پارامترهای مهم در تعیین پذیرش فراورده های لبنی به ویژه کره توسط مصرف کنندگان می باشد، در این مقاله تیمارها و فرایندهای بهینه سازی بافت که شامل تغییرات ترکیب و تغییرات در حین فرآوری می باشند مورد بررسی قرار گرفته است.

کلمات کلیدی:

کره ارگانیک، بافت کره، امگا 3، اسیدهای چرب شیر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/267480>

