

عنوان مقاله:

امکان سنجی استفاده از پودر آب پنیر در فرمولاسیون بستنی وانیلی کم چرب

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

امیر طاهریان - دانشجوی کارشناسی ارشد، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

علیرضا صادقی ماهونک - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

حبیب الله میرزایی - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

مهشید رهبری - دانشجوی دکتری علوم سو صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

خلاصه مقاله:

بستنی مخلوط منجمدی است که از اجزایی مانند شیر، شیرین کننده ها، پایدارکننده ها، انواع امولسیفایرها و طعم دهنده ها تشکیل شده است. که دارای طرفداران بسیاری در تمامی نقاط جهان است. امروزه تلاش محققان بر این است تا از مواد با ارزش تغذیه ای بالا و دارای قیمت مناسب در فرمولاسیون بستنی استفاده کنند. آب پنیر از فرآورده های جانبی کارخانجات پنیر سازی بوده و حجم تولید روزانه آن بسیار بالا است و از لحاظ قیمت تمام شده نسبت به شیر دارای قیمت پایینتری است، در عین حال دارای ارزش تغذیه ای بسیار بالا، بدلیل وجود میزان بالای پروتئینهای محلول در آب و لاکتوز می باشد. بدین جهت در این تحقیق امکان سنجی استفاده از پودر آب پنیر در فرمولاسیون بستنی وانیلی کم چرب و جایگزینی آن به جای شیر پس چرخ مورد بررسی قرار گرفته است. پارامترهای فیزیکیوشیمیایی و رئولوژیکی بستنی مورد بررسی قرار گرفته است. نتایج بدست آمده بیانگر آن بود که با جایگزینی پودر آب پنیر در میزان طعم و پذیرش کلی بستنی تولیدی نسبت به نمونه شاهد تفاوت معنی داری بوجود نیامد ولی میزان کیفیت بافت کاهش پیدا کرد، که نتایج آنالیز دستگاهی نیز موید این مطلب بود. میزان ویسکوزیته ظاهری و روند تغییرات رفتار رئولوژیکی با جایگزینی پودر آب پنیر کاهش پیدا کرد. البته با توجه به نتایج آزمون حسی استفاده از ترکیبات هیدروکلوئید میتواند سبب بهبود خواص تکنولوژیکی محصول تولیدی شود.

کلمات کلیدی:

بستنی، آب پنیر، ویسکوزیته، رفتار رئولوژی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/267501>

