

عنوان مقاله:

بهبود کیفیت دوغ و جلوگیری از دوفاز شدن آن

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسنده:

سید علی محمدی - دانشجوی فناوری ارشد تکنولوژی شیر و فرآورده های نوین لبنی - دانشگاه جامع علمی کاربردی واحد خراسان رضوی
(مرکز آموزش جهاد کشاورزی خراسان رضوی)

خلاصه مقاله:

نقش شیر و فرآورده های شیری در سلامت جامعه به حدی است که امروزه مصرف سرانه شیر و فرآورده های آن به عنوان یکی از شاخص های توسعه فرهنگی یک کشور در نظر گرفته می شود. در کشور ما دوغ یکی از نوشیدنیهای سالم و پرطرفداری است که مورد توجه و استقبال گسترده ای در میان مردم دارند و تولیدکنندگان لبنی هم می کوشند با تنوع در طعم، بافت و خصوصیات ارگانولپتیکی سهمی را در بازار داخل و حتی صادرات داشته باشند. دوغ موجود در بازار بعد از گذشت زمان دچار دو فاز شدن می گردند و این مسئله از نظر مصرف کننده مطلوب نیست و با توجه به امکان صادرات و بازاریابی این محصولات، عدم پایداری از نکات منفی آنها به حساب می آید. لذا در این مقاله سعی به بررسی راهکارهای مقابله با این امر از طریق افزودن مقادیر مشخصی پکتین، ژلاتین و مخلوط پکتین و ژلاتین گردید. نمونه ها پس از افزودن در سطوح 1، 2 و 3 درصد به دوغ و یکنواخت شدن توسط هموژنایزر مورد ارزیابی قرار گرفت که در این میان نمونه های با پکتین بیشترین زمان رسوب را به خود اختصاص داد.

کلمات کلیدی:

دوغ - دوفاز شدن - ژلاتین - پکتین

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/267506>

