

عنوان مقاله:

بررسی اثر هیدروکلوئیدها بر پایداری دوغ

محل انتشار:

بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 3

نویسندگان:

ماهرخ جمشیدوند - دانشگاه صنعتی اصفهان

مریم بیگی هرچگانی - دانشگاه صنعتی اصفهان

مولود نورانی - دانشگاه صنعتی اصفهان

خلاصه مقاله:

دوغ یک نوشیدنی سالم و مفید است که تأمین کننده ی یک چهارم کلسیم مورد نیاز روزانه ی بدن و حاوی ویتامین های گروه B می باشد. از مشکلات دوغ دوفاز شدن آن است که به دلیل pH پایین دوغ در زمان نگه داری اتفاق می افتد و طی آن محصول آب می اندازد و کازئین های آن رسوب می کنند. در سال های اخیر مطالعاتی در زمینه ی پایداری دوغ با استفاده از هیدروکلوئید ها انجام گرفته است که در این تحقیق اثر این هیدروکلوئید ها در جلوگیری از دوفاز شدن دوغ بررسی می شود .

کلمات کلیدی:

پایداری دوغ ، هیدروکلوئید، دوفاز شدن

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/297163>

