

## عنوان مقاله:

بررسی تأثیر پرمیکس املاح و طعم دهنده نعناع بر خواص بافتی ماست کم چرب

## محل انتشار:

سومین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

## نویسندگان:

ابوب جعفریور - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات آیت الله آملی، گروه علوم و صنایع غذایی، آمل، ایران

محمد مازندرانی - استادیار دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، ایران

سید احمد شهیدی - استادیار دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات آیت الله آملی، گروه علوم و صنایع غذایی، آمل، ایران

## خلاصه مقاله:

املاح گروهی از عناصر هستند که در مقادیر کم برای بدن ضروری می باشند و باید از طریق غذا به بدن برسند. بدن برای کمک به فرآیندهای شیمیایی و ساختن بافتها ومایعات به مقادیر جزئی مواد معدنی نیاز دارد. زیرا کمبود این مواد معدنی پدیده‌های متداول است و موجب اختلالات تغذیه‌ای خطرناک میشود. در میان فرآورده‌های لبنی، ماست یک انتخاب مطلوب در غنی سازی محسوب می شود. طی دو دهه اخیر پذیرش شیر و فرآورده‌های لبنی طعم دار در جهت برآوردن نیازهای تغذیه ای، افزایش یافته است. در این پژوهش به منظور تولید ماست قالبی طعم دار غنی شده، اسانس نعناع در سه سطح 0/01، 0/009 و 0/011 درصد و پرمیکس املاح 5,4 و 6 گرم در 1000 میلی لیتر شیر تولید شدند. ارزیابی ویژگیهای سفتی و چسبندگی نمونهها در دمای 4 درجه سانتی گراد در روزهای اول، هفتم و چهاردهم نگهداری انجام شد. نتایج این پژوهش نشان داد که طعم دهنده نعناع و پرمیکس املاح تأثیر معنی داری برروی سفتی و چسبندگی برخی از نمونههای ماست غنی شده حاوی طعم دهنده مشاهده شدند (0/05)

## کلمات کلیدی:

ماست طعم دار، غنی سازی، املاح معدنی، بافت

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/303314>

