

## عنوان مقاله:

بررسی تاثیر افزودن و کاربرد هیدروکلوئیدهای مختلف در محصولات لبنی کم چرب

## محل انتشار:

سومین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

## نویسندگان:

شیوا راحتی قوچانی - دانشجوی کارشناسی ارشد رشته علوم صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد آزادشهر

شیمایا راحتی قوچانی - دانشجوی کارشناسی ارشد رشته علوم صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد آزادشهر

سعیده عربشاهی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد آزادشهر

## خلاصه مقاله:

امروزه جایگزین های چربی راهکارهای نوینی جهت تولید محصولات کم چرب متنوع و جدید گشوده اند که طعم و بافتی دلپذیر همانند فراورده های پر چرب دارند، اما فاقد کالری های غیر ضروری و کلسترول می باشند . هیدروکلوئیدها یا صمغ ها پلیمرهایی با زنجیره بزرگ مولکولی می باشند که با جذب آب سبب افزایش ویسکوزیته و در نتیجه پایداری برخی از سیستم های غذایی می شوند. هدف از این مطالعه، بررسی کاربرد و تاثیرات به کارگیری هیدروکلوئیدهای مختلف در محصولات لبنی کم چرب به ویژه پنیر و خامه کم چرب می باشد. مطالعات نشان داد که افزودن اینولین به پنیر باعث کاهش اسیدیته قابل تیتراژ یا به عبارت دیگر افزایش pH می شود. با افزایش میزان به کارگیری ژلاتین در محصول ، میزان ویسکوزیته افزایش می یابد. صمغ عربی منجر به کاهش و صمغ گوار باعث افزایش درصد چربی در پنیر تولیدی می شود. از این مطالعه می توان بیان کرد که با توجه به تاثیرات مثبتی که هیدروکلوئیدها بر خواص محصولات لبنی کم چرب داشتند می توان از آنها به عنوان یک جایگزین مناسب استفاده نمود. کلیدواژه: هیدروکلوئیدها، محصولات لبنی، کم چرب، جایگزین چربی

## کلمات کلیدی:

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/303390>

