

عنوان مقاله:

بررسی و مقایسه خواص شیمیایی وحسی ماست بدون چربی با جایگزینی قطعات سبزیجات کنگروریواس

محل انتشار:

دومین همایش سراسری کشاورزی و منابع طبیعی پایدار (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

نرگس مهدی عراقی - دانش اموخته کارشناسی ارشد دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات کردستان

شعله درویشی - عضو هیئت علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات کردستان

محرم وزیری - مربی دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات کردستان

خلاصه مقاله:

ماست شیرتخمیر شده است که در سراسر جهان مصرف میشود این فراورده غذایی از این نظر که ارزش غذایی بالایی دارد عمدتاً به دلیل کاهش میزان لاکتوز و حاوی غلظت بالای Ca^{2+} و نیز دارای اثرات زیست فعال مثبتی است دارای اهمیت ویژه ای است امروزه افزایش قابل توجهی در مصرف ماست در جهان بوجود آمده است بطوریکه خواص سلامتی زیادی آن که باعث گسترش وسیع این محصول در جهان شده قابل توجه است علاوه بر این طعم دهی به ماست از طریق افزودن ترکیبات طبیعی و یا با افزودن ترکیبات طعم دهنده سنتزی انجام میشود که به عنوان منابع خوب انتوسیانین ها شناخته شده اند بر این اساس در این مقاله به بررسی یو مقایسه ماست بدون چربی با جایگزینی فیبر سبزیجات کنگر و ریواس پرداخته تا بتوان خواص فیزیکی و شیمیایی میکروبی و وحسی ماست غنی شده با ریواس و کنگر با نمونه ماست شاهد مقایسه شود بر این اساس با توجه به هدف پژوهش از روش تولید ماست قالبی و افزودن قطعات سبزیجات به صورت غیر مداوم استفاده شد در این پژوهش اثر افزودن قطعات سبزیجات کنگر و ریواس قبل از تخمیر به ماست بدون چربی 0/5 درصد بر روی عامل زمان 28 و 21 و 15 و 7 روز بر روی خواص شیمیایی و وحسی نمونه ها بررسی شد بر اساس نتایج حاصله نگهداری زمان اثر معنی داری بر ویژگیهای شیمیایی نمونه ها داشت ماست کنگر دارای بیشترین امتیاز وحسی بوده است

کلمات کلیدی:

کنگر، ریواس، خواص شیمیایی، خواص وحسی، ماست

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/309997>

