

## عنوان مقاله:

بهینه سازی فرایند تولید پودر دوغ با خشک کردن کف پوشی به روش سطح پاسخ

## محل انتشار:

سومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

## نویسندگان:

حمیدرضا عبادتی - گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار

اکرم شریفی - گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار

مهرداد نیاکوثری - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی دانشگاه شیراز

## خلاصه مقاله:

دوغ از سال های بسیار دور بخشی از تغذیه مردم ایران را تشکیل داده است و از آنجایی که نگهداری آن دچار مشکلاتی از قبیل دو فاز شدن ، ماندگاری آن است ما به بررسی امکان تولید پودر دوغ به روش کف پوشی پرداخته ایم و درصد ترکیبات کف زای ورودی به خشک کن و اثر دماهای مختلف خشک کردن (50، 60، 70) را بر دانسیته توده، رطوبت و حلالیت مورد بررسی قرار گرفت. که با توجه به نتایج به دست آمده مدل ارائه شده توسط روش سطح پاسخ برای همه پاسخ ها معنی دار شد و دانسیته توده در ابتدا افزایش و سپس کاهش یافت و رطوبت در ابتدا کاهش و سپس به دلیل خاصیت جاذبه الرطوبه بودن مالتودکسترین افزایش یافت و همچنین حلالیت با افزایش میزان آلبومین و مالتودکسترین به صورت خطی افزایش یافت.

## کلمات کلیدی:

خشک کردن کف پوشی، سطح پاسخ، پودر دوغ، مالتودکسترین، البومین

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/334188>

