

عنوان مقاله:

بررسی جایگزینهای چربی و نقش آن بر خواص فیزیکیوشیمیایی بستنی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

سید علی محمدی - دانشجوی فناوری ارشد تکنولوژی تولید فراورده های لبنی دانشگاه جامع علمی کاربردی و کارشناس آزمایشگاه میکروبیولوژی مرکز آموزش جهاد کشاورزی خ

حسن رشیدی - استادیار موسسه آموزش عالی علمی کاربردی جهاد کشاورزی

مهری بیرمی - دانشجوی فناوری ارشد تکنولوژی تولید فراورده های لبنی دانشگاه جامع علمی کاربردی خراسان رضوی

خلاصه مقاله:

استفاده از جایگزین های چربی در محصولات لبنی علاوه بر تولید محصولات رژیمی به حفظ و یا ارتقای بافت فیزیکی و ارگانولپتیکی محصول نیز کمک می کنند. استفاده از این مواد در بستنی نیز برای داشتن طعم مطلوب و ویژگی های ساختاری مناسب، لازم می باشد که از این رو بسیار مورد توجه تولیدکنندگان و مصرف کنندگان نیز بوده است. اگر چربی به طور موثری در ماده غذایی جایگزین شده باشد اثرات چربی بر آزادی ترکیبات طعم فرار باید با جایگزین های چربی با ویژگیهای ساختاری، احساس دهانی و عملکردی چربی در محصول غذایی هماهنگی داشته باشد و باید طعم مطلوبی را انتقال دهد. از جمله جایگزین های چربی بر پایه پروتئین در بستنی انواع WPC می باشند. Simplese از ذرات ریز کامل پروتئین آب پنیر با قطر 0/1 تا 3 میکرومتر و prolo 11 از پروتئین های آب پنیر دنا توره شده بدست آمده اند. Dairylo نیز از دیگر انواع پروتئین آب پنیر می باشد. پلی دکستروز و مالتو دکستترین نیز می توانند به عنوان جایگزین چربی بر پایه کربوهیدرات در بستنی های فاقد چربی استفاده شوند. از دیگر جایگزینهای چربی مناسب جهت استفاده در بستنی می توان به پکتین، اواتریم ها، صمغ ها، سیمپلس، استر های اسید چرب ساکروز (SFE) و سالاتریم نیز اشاره کرد. در این مقاله سعی شده است علاوه بر بررسی انواع جایگزین های چربی مورد استفاده، اثر آنها در خواص فیزیکی و شیمیایی در بستنی مورد مطالعه قرار گیرد.

کلمات کلیدی:

بستنی، جایگزین چربی، خواص فیزیکیوشیمیایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/334456>

