

عنوان مقاله:

بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و اثر افزودن پودر پوست جو در ماست قالبی سین بیوتیکبر میزان سینرزیس و اسیدیته

محل انتشار:

سومین همایش سراسری کشاورزی و منابع طبیعی پایدار (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

مهیره موحدی - کارشناس ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت

فرشته چکین - استادیار گروه شیمی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی، آمل، ایران

علی معتمدزادگان - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی، آمل، ایران

خلاصه مقاله:

ماست یکی از پر طرفدار ترین محصولات لبنی تخمیری در دنیا می باشد. این محصول لبنی شامل ویتامین هایی از قبیل ویتامین های گروه ب، ریبوفلاوین، اسید پانتوتنیک و غیره است. در این پژوهش سعی بر بررسی خواص فیزیکوشیمیایی، و اثر افزودن پودر پوست جو در ماست قالبی سین بیوتیک بر میزان سینرزیس و اسیدیته شد. نتایج نشان داد در تمام نمونه ها طی روز های نگهداری میزان اسیدیته و سینرزیس افزایش یافت و نمونه های حاوی پودر پوست جو نسبت به نمونه شاهد، میزان سینرزیس بیشتری را نشان داد به نحوی که در روز آخر این مقادیر به ترتیب شامل 133 درجه دورنیک 77 % بود.

کلمات کلیدی:

پروبیوتیک، پری بیوتیک، سین بیوتیک، سینرزیس، اسیدیته

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/416763>

