

عنوان مقاله:

تأثیر استفاده از صمغ دانه بالنگو بر خصوصیات رئولوژیکی، فیزیکوشیمیایی و حسی ماست قالبی کم چرب

محل انتشار:

نخستین همایش بین المللی صنایع غذایی ایران (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

سارا بذرافشان - کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات آیت ا... آملی، آمل

علی معتمدزادگان - استادیار، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری، ساری

سیدهاشم حسینی پرور - استادیار، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری، ساری

سیداحمد شهیدی - استادیار، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات آیت ا... آملی، آمل

خلاصه مقاله:

هدف از این تحقیق بررسی تأثیر صمغ دانه بالنگو بر خصوصیات ماست قالبی کم چرب بود. برای این منظور اثرات این صمغ در غلظت های (0، 03/0، 05/0، 1/0، 15/0%) بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی، رئولوژیکی و حسی مورد مطالعه قرار گرفت. نتایج حاصل نشان داد که صمغ دانه بالنگو تأثیر معنی داری بر pH و اسیدیته نداشت ($05/0P <$). افزودن صمغ بالنگو کاهش معنی داری بر سینرزیس ماست ایجاد کرد ($05/0P >$)؛ بطوریکه کمترین سینرزیس در ماست 15/0% صمغ بالنگو و بیشترین سینرزیس در ماست شاهد مشاهده شد. افزودن صمغ سبب افزایش ویسکوزیته نمونه های ماست گردید به طوریکه نمونه های ماست حاوی صمغ بالنگو رفتار رقیق شونده با برش را نشان دادند. ارزیابی حسی نمونه ها نشان داد که افزودن صمغ تا حدی سبب بهبود پذیرش نسبت به نمونه شاهد گردید.

کلمات کلیدی:

صمغ دانه بالنگو، ماست کم چرب، سینرزیس، ارزیابی حسی، رئولوژی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/479862>

