

## عنوان مقاله:

تأثیر هیدروکلوئیدهای مختلف بر خواص کیفی خامه کم چرب

## محل انتشار:

اولین کنفرانس ملی دستاوردهای فن آورانه علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

## نویسندگان:

یگانه سعادت پور - دانشگاه آزاد اسلامی واحد محلات

عبدالرضا آقاجانی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد محلات

## خلاصه مقاله:

در سال های اخیر با توجه به افزایش شیوع بیماری های قلبی و مشکلات ناشی از مصرف غذاهای پرچرب، تولیدکنندگان مواد غذایی همواره سعی در کاستن میزان چربی محصولات خود داشته اند. خامه یکی از محصولاتی است که با محتوی چربی قابل توجه، پتانسیل زیادی را برای تحقیق در این راستا دارد. با توجه به اینکه در خامه، چربی تغلیظ می شود، بنابراین ثبات امولسیون شیرخام بسیار مهم است. هر گونه تغییر و تأثیر بر فاز چربی سرانجام بر کیفیت فرآورده نهایی اثر خواهد گذاشت. چربی علاوه بر تغذیه، ویژگی های رئولوژیکی و حسی خامه را تحت تأثیر قرار می دهد، بنابراین حذف چربی به راحتی امکان پذیر نیست. برای تولید خامه کم چرب، استفاده از جایگزین های چربی و به طور خاص، هیدروکلوئیدها پیشنهاد شده است. هیدروکلوئیدها ترکیباتی هستند که ایجاد قوام و بافت کرده، باعث افزایش پایداری می شوند. به عنوان یک امولسیفایر عمل می کنند، تشکیل ژل می دهند و احساس دهانی را بهبود می بخشد. هیدروکلوئیدها، حالتی مشابه یک ساختار چرب و روغنی برای محصولاتی که چربی آنها کاهش یافته است را ایجاد می کنند. در حقیقت، مقدار کم چربی را به وسیله توانایی شان در جذب و ایجاد پیوند با مولکول های آب و دارا بودن ویژگی های بافت دهندگی جبران می کنند. هدف از تحقیق حاضر، ارزیابی اثر افزودن هیدروکلوئیدهای مختلف بر ویژگی های کیفی (نظیر خواص فیزیکوشیمیایی، حسی و رئولوژیکی) خامه کم چرب تولید شده می باشد.

## کلمات کلیدی:

امولسیون، خامه کم چرب، خواص کیفی، هیدروکلوئیدها

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/545690>

