

## عنوان مقاله:

تاثیر خواص عملکردی ایزوله پروتئین سویا بر مواد غذایی مختلف

## محل انتشار:

بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 16

## نویسنده:

مژده پیرانی - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد اهواز، اهواز، ایران

## خلاصه مقاله:

پروتئین به عنوان ترکیبی مغذی و کاربردی نقش حیاتی در متابولیسم بدن دارد، سویا بهترین منبع پروتئینی است و حدود 40 درصد پروتئین دارد. در رژیم غذایی ورزشکاران یا افرادی که مجبور به کاهش وزن می باشند استفاده از پروتئین زیادتر توصیه می شود. پروتئین سویا تمام اسید آمینه های ضروری را دارد اما در استفاده از آن محدودیت هایی وجود دارد. در این پژوهش سعی گردیده که اثر ایزوله پروتئین سویا را روی مقدار PH، میزان رطوبت، نمک، پروتئین، خاکستر، پروفیل اسید آمینه، ماده خشک، اسیدیته، سفتی، گرانروی و سایر خواص ارگانولپتیکی محصولات مختلفی چون کشک، دوغ، بستنی، ماکارونی، نان، دونات، ماهی کپور و همچنین استفاده از آن به عنوان پوشش های خوراکی در سبب زمینی سرخ شده و ورقه های گلابی مورد بررسی قرار می گیرد

## کلمات کلیدی:

مواد غذایی مختلف، ایزوله پروتئین سویا، ویژگی های کیفی، ارزیابی حسی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/563731>

