

عنوان مقاله:

بررسی اثر جایگزینی شیرخشک با پروتئین ایزوله سویا بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی، حسی و رئولوژیکی ماست کم چرب

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

اکرم پایدار - دانش آموخته کارشناسی ارشد دانشگاه آزاد اسلامی، واحد یاسوج، گروه صنایع غذایی، یاسوج

محمدکاظم دستغیب بهشتی - استادیار دانشگاه آزاد اسلامی، واحد یاسوج، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد یاسوج،
ایران

خلاصه مقاله:

هدف از این تحقیق بررسی اثر جایگزینی شیر خشک با پروتئین سویا بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی و رئولوژیکی ماست کم چرب است. ماست یکی از محبوب ترین فرآورده های لبنی است که در سراسر دنیا به طور وسیعی مصرف میشود. با کاهش مقدار چربی یا میزان ماده خشک شیر نیز کاهش می بد، لذا ماست های کم چرب دارای بافتی ضعیف و میزان آب اندازی بالایی میباشند. در این تحقیق تأثیر جایگزینی شیر خشک با پروتئین ایزوله سویا با غلظت های 0، 0/5، 1، 1/5 و 2 درصد بر ویژگی های ماست کم چرب مورد بررسی قرار گرفت. در فرمول تهیه ماست، شیر خشک و ایزوله سویا با ترکیب کل 2 درصد اضافه میشود تا به طوری که ماده خشک شیر به 11 درصد برسد. فاکتورهای pH، ماده خشک، اسیدیته، درصد آب اندازی و همچنین ماستها به لحاظ ویژگیهای فیزیکوشیمیایی، بافتی و حسی در زمان های 1، 7، 14 و 21 روز پس از نگهداری مورد ارزیابی قرار گرفتند. بررسی ها نشان داد در هر دوره زمانی با افزایش مقدار ایزوله سویا ماده خشک افزایش پیدا میکند. افزایش ایزوله سویا در هر دوره زمانی و در طول دوره نگهداری باعث کاهش چشمگیر آب اندازی شد. افزایش ایزوله سویا باعث افزایش سفتی بافت ماست در طول هر دوره در طی دوره نگهداری شد. طبق نتایج حاصله افزودن ایزوله سویا تأثیر چندانی بر pH و اسیدیته نمونه ها نداشت. همچنین نتایج حاصل از ارزیابی حسی نشان داد که جایگزین کردن 1 درصد شیر خشک با ایزوله سویا باعث بهبود خواص رئولوژیکی ماست میشود بدون اینکه تأثیر نامطلوبی بر خواص حسی چشایی ماست داشته باشد؛ ولی جایگزین کردن بیش از این مقدار بر خواص حسی چشایی ماست تأثیر نامطلوبی دارد

کلمات کلیدی:

ماست، ایزوله سویا، شیر خشک، ویژگی های فیزیکوشیمیایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/563831>

