

## عنوان مقاله:

بررسی تأثیر اینولین بلند زنجیر بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی و حسی ماست کم چرب

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

## نویسنده:

مهری کریم - کارشناسی ارشد صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد آیت الله آملی، آمل، ایران

## خلاصه مقاله:

در این پژوهش تأثیر افزودن اینولین بلند زنجیر در سطوح 0/5 ، 1/2 ، 1/9 ، 2/5 ، 3/2 بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی و حسی ماست کم چرب طی مدت 15 روز نکه داری مورد بررسی قرار گرفت. نتایج به دست آمده از این پژوهش نشان داد که افزودن اینولین بلند زنجیر به ماست تأثیر معنی داری بر pH و اسیدیته ماست نداشت. به لحاظ میزان آب اندازی، افزودن اینولین بلند زنجیر در تمامی سطوح موجب کاهش آب اندازی نمونه های ماست شد. با افزایش غلظت اینولین بلند زنجیر ویسکوزیته و ظرفیت نگهداری آب افزایش یافت به طوری که کم ترین میزان ویسکوزیته و ظرفیت نگهداری آب در نمونه شاهد و بیشترین ویسکوزیته و ظرفیت نگهداری آب در نمونه حاوی 3/2 درصد اینولین مشاهده شد. نتایج به دست آمده از این پژوهش بیان گر این مطلب بود که می توان از اینولین بلند زنجیر جهت بهبود ویژگی های ماست کم چرب استفاده نمود.

## کلمات کلیدی:

ماست کم چرب، اینولین بلند زنجیر، ویژگی های فیزیکوشیمیایی، آب اندازی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/563904>

