

عنوان مقاله:

بهینه سازی فرمولاسیون ماست حاصل از پساب کره شیرین

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

مهديه دیدار - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد سبزوار، سبزوار، ایران

امیرحسین الهامی راد - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد سبزوار، سبزوار، ایران

محسن وظیفه دوست - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی، واحد نیشابور، نیشابور، ایران

خلاصه مقاله:

در این پژوهش امکان استفاده از پساب کره شیرین در تولید یک نوع ماست پرچرب فرموله مورد بررسی قرار گرفت. پس از ساخت فرمولاسیون های ماست بر پایه دوغ کره به عنوان شاهد، ماست بر پایه دوغ کره با 1% شیر خشک و 1% پروتئین و ماست بر پایه دوغ کره با 1% شیر خشک و 3% پروتئین و نگهداری آنها در طول مدت 15 روز در 4 فاصله زمانی مختلف، آزمایشاتی بر روی خواص شیمیایی و حسی آنها انجام گردید و نتایج با استفاده از آزمایش فاکتوریل در قالب طرح کاملا تصادفی مورد بررسی قرار گرفت. نتایج حاصل از این تحقیق نشان داد که افزودن شیر خشک به میزان 1% و پروتئین به میزان 1% و 3% در روزهای ابتدایی نگهداری بهبود طعم و بافت را از لحاظ حسی به همراه خواهد داشت اما بیشتر شدن میزان پروتئین (3%) در روزهای پایانی نگهداری (10 و 15) کاهش پذیرش بافت و طعم را به همراه داشت

کلمات کلیدی:

ماست، پساب کره شیرین، پودر شیرخشک بدون چرب، پودر پروتئین

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/564065>

