

عنوان مقاله:

مطالعه ی تاثیر برخی از هیدروکلونید ها بر خصوصیات رئولوژیکی بستنی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

سیما شرعی - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم و تحقیقات اهواز

نجمه خادمی پور - دانش آموخته کارشناسی ارشد دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین

خلاصه مقاله:

بستنی ماده غذایی است که با انجماد دینامیکی مخلوط پاستوریزه ای از شیر ، خامه ، مواد جامد غیر چربی شیر، شیرین کننده ها و پایدارکننده ها همراه با مواد طعم دهنده که قبل یا بعد از پاستوریزاسیون اضافه می شوند، تولید می گردد. پایدارکننده ها گروهی از ترکیبات هیدروکلونیدی (معمولا پلی ساکاریدها) هستند که به منظور ایجاد پیکره و بافتی نرم در بستنی ، به تاخیر انداختن و یا کاهش رشد کریستال های یخ و لاکتوز بخصوص طی نوسانات دما (شوک حرارتی) و نیز یکنواختی و مقاومت به ذوب محصول مورد استفاده قرار می گیرند. با توجه به این که امروزه اکثر پایدار کننده های تجاری مورد مصرف ، از خارج از کشور تهیه می شوند. بررسی امکان کاربرد ترکیبات هیدروکلونیدی گیاهان بومی ایران ضروری به نظر می رسد، در این تحقیق تلاش شده است، پژوهش های انجام شده در این زمینه و نتایج حاصل گرد آوری شود.

کلمات کلیدی:

بستنی ، هیدروکلونید، پایدارکننده، رئولوژی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/564117>

