

عنوان مقاله:

بررسی عملکرد صمغ های بومی بر جایگزینی چربی در خصوصیات شیمیایی خامه کم چرب

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

ثنا احمدی - گروه علوم و صنایع غذایی، واحد قوچان، دانشگاه آزاد اسلامی، قوچان، ایران

وحید حکیم زاده - گروه علوم و صنایع غذایی، واحد قوچان، دانشگاه آزاد اسلامی، قوچان، ایران

حسن رشیدی - گروه علوم و صنایع غذایی، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی، خراسان رضوی، مشهد

خلاصه مقاله:

خامه یکی از فرآورده های لبنی با محتوای چربی بالا است. در سال های اخیر با توجه به افزایش شیوع بیماری های قلبی و مشکلات ناشی از مصرف غذاهای پرچرب، تولیدکنندگان مواد غذایی همواره سعی در کاستن میزان چربی محصولات خود دارند. هدف کلی این پژوهش بررسی امکان استفاده از صمغ های بومی (کندر، کتیرا و فارسی) به عنوان جانشین چربی در خامه است. در این پژوهش صمغ های بومی (کندر، کتیرا و فارسی) در سطح های 0/2 و 0/3، 0/3 و 0/4 و 0/4 و 0/5 و 0/75 به ترتیب جایگزین چربی خامه 30، 20 و 15 درصد شد و میزان چربی و ماده خشک آن بررسی گردید. نتایج نشان داد میزان چربی در نمونه حاوی 3/0 کندر، 0/4 کتیرا و 0/75 فارسی و 15 درصد چربی از همه کمتر بود. همچنین هرچه میزان صمغ بیشتر شود ماده خشک بیشتر شد.

کلمات کلیدی:

خامه کم چرب، کندر، کتیرا، صمغ فارسی، خصوصیات شیمیایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/564135>

