

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر پودر مالت جو بر خواص رئولوژیکی در ماست همزده کم چرب

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

بهرام کریمی - کارشناسی ارشد، دانشگاه آزاد واحد شهرکرد، گروه علوم و صنایع غذایی

امیر شاکریان - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی شهرکرد

محمد حجت الاسلامی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی شهرکرد

فاطمه نصیری - کارشناسی ارشد، دانشگاه آزاد واحد شهرکرد، گروه علوم و صنایع غذایی

خلاصه مقاله:

سابقه و هدف: رژیم غذایی باید یک راه کنترل و کاهش بیماری ها باشد. بنابراین برای جلوگیری از بیماری ها باید از مواد غذایی که حاوی ترکیبات فیبری و انواع ویتامین ها، املاح و ترکیبات فنولی هستند استفاده کرد. جو یکی از کهن ترین غلات است که به طور گسترده دارای ترکیبات فنولی و همچنین حاوی مقدار قابل توجهی از بتاگلوکان می باشد. مالت جو دارای مزایای سلامتی چون کاهش گلوکز بعد از غذا و کاهش کلسترول و کاهش فشار خون می شود. مواد و روشها: در این مطالعه از درصدهای مختلف 0/2، 0/5، 1، 2، 3 و 4 درصد مالت جو به ماست هم زده کم چرب استفاده شد که آزمون ویسکوزیته انجام شد. یافته ها: ویسکوزیته به میزان ماده خشک و پروتئین بستگی دارد چون ماست غنی شده حاوی فیبر و پروتئین است بنابراین نمونه های غنی شده ویسکوزیته بالاتری نسبت به نمونه های شاهد دارند

کلمات کلیدی:

پودر مالت جو، جایگزین های چربی، ماست، جو

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/564196>

