

## عنوان مقاله:

بررسی ویژگی های بافتی مخلوط پروتئین آب پنیر و ایزوله پروتئین سبوس برنج

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

## نویسندگان:

الناز واحدی - دانشجوی گروه علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی، ایران

علی رافع - عضو هیات علمی گروه فرآوری مواد غذایی، پژوهشکده علوم و صنایع غذایی، مشهد، ایران

آزاده قربانی - عضو هیات علمی گروه علوم صنایع غذایی دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی، ایران

## خلاصه مقاله:

در این پژوهش فرآیند تشکیل شبکه ژلی، ویژگیهای بافتی مخلوط پروتئین آب پنیر- ایزوله پروتئین سبوس برنج بررسی و ساختار ژل مورد تجزیه و تحلیل قرار گرفت. مخلوط پروتئینی مذکور در نسبت های مختلف 1:2، 1:5 و 1:10 از نظر توانایی تشکیل ژل، آب اندازی، pH و نیز ویژگی های بافتی مانند سختی، چسبندگی، فنریت و پیوستگی در غلظت های 1:5 و 1:10 در سه تکرار بررسی شد. داده ها با استفاده از روش های آنالیز واریانس یکطرفه در سطح احتمال 5% تحلیل شدند. نتایج نشان داد که افزودن پروتئین آب پنیر به پروتئین سبوس برنج بر شبکه ژلی آن اثر سینرژیستی داشته و موجب تقویت ساختار کمپلکس شده است. بهترین اثر برهمکنش بین این دو پروتئین در نسبت 1:5 و 1:10 پروتئین آب پنیر به پروتئین سبوس برنج مشاهده شد، که نسبت 1:10 را میتوان به عنوان نسبت بهینه در نظر گرفت.

## کلمات کلیدی:

پروتئین آب پنیر، ایزوله پروتئین سبوس برنج، ویژگیهای بافتی، ژل

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/564483>

