

عنوان مقاله:

تغییرات رنگ، سطح، طعم شیری، طعم تندشدگی چربی و حس دهانی بستنی خشک در 5 نوع بستهبندی

محل انتشار:

اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

نگار راوش - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز

جواد حصاری - استاد گروه علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز

صدیف آزادمردمیرچی - استاد گروه علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز

سیدعباس رافت - دانشیار گروه علوم دامی دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز

خلاصه مقاله:

ارتباط نزدیک و مستمری بین مصرف فرآوردههای شیری و سطح سلامتی افراد جامعه وجود دارد. بستنیخشک یکی از فرآوردههای بر پایه شیر است که بصورت سنتی در شهر تبریز تولید میشود. هدف از پژوهش حاضر بررسی تغییرات رنگ، سطح، طعم شیری، طعم تندشدگیچربی، حس دهانی و پذیرش کلی بستنیخشک در 5 نوع بستهبندی بود. بستنیخشک با افزودن شیر، شکر، گلوکز مایع و روغن قنادیتیه شد و سپس در 5 نوع (پلیاتیلن تحت خلاء/مقوا، پلیاتیلن تحت اتمسفر معمولی/مقوا، فویل آلومینیوم/مقوا، کاغذ روغنی/مقوا و مقوا) بستهبندی گردید و به مدت 60 روز در دماهای 18- و 8+ و 28+ درجه سانتیگراد نگهداری شد و ویژگیهای کیفی نمونهها با آزمونهای حسی بررسی شد. با گذشت زمان و افزایش دمای نگهداری، امتیازات مربوط به ویژگیهای رنگ، سطح، سفتی، احساس دهانی، طعم شیری، طعم تندشدگی چربی و پذیرش کلی، کاهش یافت. بستهبندی فویل آلومینیوم/مقوا و بستهبندی پلیاتیلن تحت خلاء/مقوا، از نظر تمامی ویژگیهای حسی، به ترتیب به عنوان مناسبترین و نامناسبترین بستهبندی انتخاب شدند. بستهبندی پلیاتیلن با اتمسفر معمولی/مقوا از نظر ویژگیهای حسی در اکثر زمانها و دماها تفاوت معنی داری با بستهبندی فویل آلومینیوم/مقوا نداشت $P > 0/05$ همچنین نتایج نشان داد، دمای 18- درجه سانتیگراد به عنوان بهترین دمای نگهداری از نظر حفظ خواصکیفی بستنی خشک است.

کلمات کلیدی:

بستنی خشک، فرآورده شیری، بستهبندی، دمای نگهداری، ویژگیهای حسی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/573999>

