

عنوان مقاله:

بررسی اثر صمغ ثعلب بر ویژگی های فیزیکی و حسی نوشیدنی لبنی هوادهی شده

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

یاسمن داودی - دانشجوی کارشناسی ارشد، مهندسی کشاورزی، علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت... آملی، آمل، ایران

علی معتمدزادگان - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری، ساری، ایران

خلاصه مقاله:

در این مطالعه تاثیر صمغ ثعلب بر ویژگی های فیزیکی و حسی نوشیدنی لبنی تهیه شده از شیر، ساکارز و وانیل مورد بررسی قرار گرفت. بدین منظور صمغ ثعلب در 6 سطح 0، 1/0، 2/0، 3/0، 4/0 و 5/0 درصد به نوشیدنی لبنی هوادهی شده اضافه شد و ویژگی های کیفی نوشیدنی لبنی از جمله اووران، ویسکوزیته و همچنین آنالیز حسی شامل طعم، بافت، رنگ، بو، قوام و پذیرش کلی مورد ارزیابی قرار گرفت. نتایج نشان داد، افزایش غلظت صمغ سبب کاهش میزان اووران نوشیدنی لبنی (تیمار شاهد (22/64)، (% تیمار حاوی 5/0 صمغ (92/17) (% و افزایش مقادیر ویسکوزیته (تیمار شاهد (66/1 سانتی پوز)، تیمار حاوی 5/0 صمغ (29/4 سانتی پوز)) شد. بالاترین و پایین ترین امتیاز حسی نیز به ترتیب مربوط به نمونه حاوی 3/0 و 5/0 درصد ثعلب بود. در مجموع با توجه به نتایج، استفاده از غلظت مناسب صمغ ثعلب در نوشیدنی لبنی موجب تاثیر بر بهبود ویژگی های کیفی و حسی نوشیدنی می شود.

کلمات کلیدی:

ثعلب، ویژگی های کیفی، حسی، نوشیدنی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/574005>

