

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر افزودن ماده خشک شیر و تیمار آنزیمی ترانس گلوتامیناز میکروبی برویژگیهای حسی و بافتی ماست قالبی

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:

حسین جوینده - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین، ملاتانی، خوزستان

سیدعلی مرتضوی - استاد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد

خلاصه مقاله:

تاثیر بکارگیری آنزیم ترانس گلوتامیناز میکروبی (در سطوح غلظت 0/01 و 0/02 و 0/03 و 0/04 درصد و ماده خشک شیرسطوح 8 و 9 درصد) بر خواص حسی و ریولوژیکی ماست قالبی طی مدت 21 روز نگهداری بررسی گردید. نتایج نشان داد که تمامی متغیرهای موردآزمون تاثیر معنی داری بر پارامترهای مورد بررسی می گذارند. به غیر از امتیازات حسی ظاهر و بافت، سایر ویژگی های حسی نمونه هایماست غالباً تحت تاثیر سه متغیر تیمار آنزیمی، ماده خشک شیر و زمان نگهداری قرار نگرفت. با افزایش سطوح متغیرهای مذکور، بویژه افزایش غلظت آنزیم، مقادیر امتیاز ظاهر و بافت نمونهها افزایش مییافت. نتایج نشان داد که با افزایش غلظت آنزیم و ماده خشک شیر، مقدار سفتی، قوام، چسبندگی و اندیس ویسکوزیته ماست به طور معنی داری افزایش مییابد. همچنین با افزایش مدت زمان نگهداری، میزان شاخص های بافتی مورد بررسی افزایش مییافت. نتایج این تحقیق نشان داد که اتصالات عرضی آنزیمی میتواند به طور موفق در پایداری شبکهی سه بعدی و بهبود خصوصیات بافت ماست بکار برده شود

کلمات کلیدی:

آنزیم ترانسگلوتامیناز، ماست قالبی، خواص حسی، بافت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/574255>

