

عنوان مقاله:

تأثیر پروتیین هیدرولیز شده گاوماهی دریای خزر *Neogobius caspius* توسط آنزیم فلورزایم بر اسیدپته، خواص ریولوژی و حسی ماست کم چرب

محل انتشار:

همایش ملی آبی پروری و اکوسیستم آبی پایدار (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

راحله رضایی - دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

سکینه یگانه - دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

زینب رفتنی امیری - دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

رضا صفری - دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

خلاصه مقاله:

در این تحقیق به منظور افزایش ارزش تغذیه‌ای ماست کم چرب و همچنین برای تولید محصولی با خصوصیات کیفی مطلوب، پروتیین هیدرولیز شده بافت گاو ماهی تهیه شده از آنزیم فلورزایم به ترتیب در سه سطح 0/5، 1، 1/5 درصد در فرمولاسیون ماست کم چرب استفاده شد و سپستانثیر آن بر اسیدپته و برخی خواص ریولوژی ماست قالبی کم چرب در مقایسه با نمونه شاهد (صفر درصد) مورد آزمون قرار گرفت. نتایج حاکی از آن است که افزودن پروتیین هیدرولیز شده به ماست باعث کاهش pH و در پی آن افزایش اسیدپته گردید (0/05 < P). در طول دوره نگهداری به مدت سه روز مشخص گردید که نمونه‌های حاوی غلظت بالای پروتیین هیدرولیز شده دارای بافت سفت تری بوده‌اند (0/05 < P). طبق نتایج ارزیابی حسی مشاهده شد که افزودن پروتیین هیدرولیز شده به نمونه‌ها تأثیر مثبتی بر خواص حسی (به جز رنگ) مزه، بو و بافت‌ماست تهیه شده داشته است، ولی جایگزینی پروتیین هیدرولیز شده تأثیر منفی بر رنگ ماست داشته است. به طور کلی استفاده از پروتیین هیدرولیز شده بافت گاو ماهی با آنزیم فلورزایم در فرمولاسیون ماست موجب بهبود خواص ریولوژی و حسی (به جز رنگ) ماست کم چرب میگردد.

کلمات کلیدی:

پروتیین هیدرولیز شده، گاوماهی، فلورزایم، ماست کم‌چرب

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/584130>

