

عنوان مقاله:

بررسی اثرانوع چربی و جایگزین چربی(صمغ کتیرا) بر ویژگی های ویسکوالاستیک سس مایونز

محل انتشار:

دومین همایش بین المللی صنایع غذایی ایران (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسنده:

آرزو اصلان نسب

خلاصه مقاله:

سس مایونز نوعی امولسیون روغن در آب است که حاوی مقادیر بالایی چربی می باشد که در مصرف کنندگان موجب بروز بیماریهای قلبی- عروقی می گردد. مایونز یک نوع امولسیون روغن در آب است که شامل 70-80 % روغن می باشد و به دلیل درصد بالای روغن در فرمولاسیون سس مایونز و نقش آن در ایجاد ساختار و تاثیر بر روی پایداری، در این تحقیق تاثیر استفاده جداگانه از چهار نوع روغن (آفتابگردان، سویا، ذرت و کلزا و جایگزین روغن). بخشی از چربی در مقادیر 50 درصد به وسیله صمغ های یاد شده جایگزین گردید) در فرمولاسیون سس مایونز بر ویژگی های شیمیایی، ویسکوالاستیک این فراورده بررسی شد. مواد و روش ها: کلیه نمونه ها در شرایط یکسان تولید و در دمای 3°C به مدت هفت و سی روز نگهداری شدند. برای تعیین ویژگی های ویسکوالاستیک نمونه ها، آزمون های روبش کرنش در محدوده کرنش 5/0-700 و روبش فرکانس در محدوده فرکانس 0/001-50 hz انجام شد. مدل مناسب بر نتایج آزمونهای فوق برازش یافت و تاثیر نوع روغن و زمان بر پارامترهای بدست آمده تعیین شد. یافته ها: مطابق با نتایج آزمون های ریلوژی نوسانی مشخص شد که نوع روغن به طور معنی دار بر نوع و قدرت ساختار سس مایونز تاثیر دارد. بررسی ها در خصوص تاثیر مدت زمان نگهداری بر پارامترهای حسی و ریلوژیک نشان داد که مایونز تهیه شده با روغن آفتابگردان بالاترین تنش تسلیم، پایداری و قابلیت پذیرش را دارا بوده و در این بین مایونزهای تهیه شده با روغن های سویا، ذرت و کلزا به لحاظ فاکتورهای فوق به ترتیب در رده های بعدی قرار می گیرند. نتیجه گیری: کاربرد روغن های با درجه غیراشباع بالاتر در فرمولاسیون سس مایونز باعث افزایش پایداری مایونز می شود و با توجه به نتایج آزمونهای ویسکوالاستیک مایونز تهیه شده با روغن آفتابگردان بالاترین درجه پایداری و قابلیت پذیرش را نسبت به سایر نمونه های مایونز از خود نشان می دهد.

کلمات کلیدی:

روغن، جایگزین روغن، مایونز، ویسکوالاستیک

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/635896>

