

عنوان مقاله:

بررسی اثر افزودن کنسانتره شاه توت و هیدروکلویدها (صمغ کتیرا_صمغ عربی) به ماست هم زده و نگهداری در شرایط سرد

محل انتشار:

چهارمین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

نیایش احمدی - دانشجوی کارشناسی ارشد، مهندسی کشاورزی، علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی، آمل، ایران

لیلا گلستان - استادیار گروه صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آمل، آمل، ایران

پیمان آریایی - دانشجوی کارشناسی ارشد، مهندسی کشاورزی، علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی آمل ایران

خلاصه مقاله:

ماست مشهورترین فرآورده تخمیری شیر در دنیا متشکل از مواد مغذی موجود در شیر می باشد و به نظر می رسد موا مغذی بیشتری از شیر دارد. در مطالعه حاضر کنسانتره شاه توت و هیدروکلویدهای مختلف شامل صمغ کتیرا و صمغ عربی به عنوان افزودنی طبیعی به ماست هم زده افزودن شد تا تاثیر آن بر روی بهبود کیفیت ماست ارزیابی شود. تاثیر غلظت های مختلف کنسانتره شاه توت (1/5، 3/5 و 5/5%) به همراه صمغ های عربی و کتیرا و کنسانتره شاه توت 3/5% ترکیب صمغ عربی و کتیرا بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی (شامل pH، اسیدیته، سینرزیس و ماده خشک) و نمونه های ماست به مدت 16 روز در دمای 4 درجه سانتی گراد نگهداری و در روزهای 0، 4، 8، 12 و 16 پارامترهای مورد نظر ارزیابی شدند. با توجه به نتایج افزودن کنسانتره به همراه صمغ ها سبب افزایش ماده خشک و کاهش سینرزیس و بار میکروبی شد و با افزایش غلظت کنسانتره نتایج بهتری نیز مشاهده شد و دو صمغ در اکثر پارامترها اختلاف معنی داری باهم نداشتند ($p < 0/05$). لذا استفاده از صمغ های نامبرده به همراه کنسانتره شاه توت با غلظت 5/5 در صد می تواند سبب بهبود کیفیت ماست میوه ای شوند.

کلمات کلیدی:

صمغ عربی، صمغ کتیرا، ماست شاه توت، کیفیت ماست

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/647463>

