

## عنوان مقاله:

غنی سازی ماست با پوست هندوانه و بررسی خصوصیات فیزیکی شیمیایی، حسی، و ویسکوزیته آن

## محل انتشار:

پنجمین کنگره ملی زیست شناسی و علوم طبیعی ایران (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

## نویسندگان:

انسبه ملکی - دانش آموخته گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد تهران شمال

حمید توکلی پور - دانشیار عضو هیات علمی گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد تهران شمال

حمیدرضا مهدوی عادل - استادیار عضو هیات علمی سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، موسسه تحقیقات علوم دامی

## خلاصه مقاله:

در این مطالعه تاثیر به کارگیری پودر پوست هندوانه در سطوح 0/2، 0/4 و 0/6 درصد بر خواص فیزیکی شیمیایی و ویسکوزیته ماست در فواصل زمانی 0، 7، 14 و 21 روز مورد بررسی قرار گرفت. نتایج نشان داد که با گذشت زمان pH تمامی نمونه ها کاهش و اسیدیته آنها افزایش می یابد. مقدار آب اندازی نمونه های حاوی پودر پوست هندوانه بیشتر (0/6 درصد)، کم تر از نمونه های دیگر بود و با گذشت زمان میزان سینرزیس تمامی نمونه ها به طور معنی داری افزایش یافت ( $P < 0,05$ ). در تمامی مقاطع زمانی مورد بررسی، بالاترین ویسکوزیته متعلق به نمونه محتوی مقادیر بالاتر پودر پوست هندوانه (0/6 درصد) بود و پایین ترین میزان ویسکوزیته در نمونه شاهد ثبت گردید ( $P < 0,05$ ). با گذشت زمان، ویسکوزیته تمامی نمونه ها به طور معنی داری کاهش یافت ( $P < 0,05$ ). با توجه به نتایج به دست آمده از این تحقیق تیمار محتوی % 0/4 فیبر هندوانه، به عنوان تیمار برتر معرفی شد

## کلمات کلیدی:

پوست هندوانه، ماست، ویسکوزیته، سینرزیس

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/689060>

