

عنوان مقاله:

بررسی تولید ماست رنگی فراسودمند غنی شده با عصاره های شاه توت و هویج

محل انتشار:

فصلنامه علمی فناوری های جدید در صنعت غذا، دوره 3، شماره 2 (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

کاظم علیرضالو - دانشجوی دکتری، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز

جواد حصاری - استاد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز

محمد حسن صادقی - کارشناس ارشد، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز

مصطفی بک محمدپور - دانش آموخته، گروه صنایع غذایی، پردیس ارس، دانشگاه تبریز

خلاصه مقاله:

امروزه توسعه غذاهای فراسودمند به یکی از قوی ترین حوزه های توسعه محصولات غذایی در جهت بهبود سلامت مردم در سراسر دنیا تبدیل شده است. در این پژوهش ماست رنگی فراسودمند با استفاده از عصاره های شاه توت و هویج تولید شد. در ابتدا، غلظت عصاره های تغلیظ شده مورد استفاده برای تولید ماست های رنگی فراسودمند، در سطوح 2، 4 و 6% توسط پانلیست ها از جنبه های ظاهری، بافتی و عطر و طعم مورد ارزیابی و در نهایت غلظت 4% عصاره با بریکس 70%، شاه توت و هویج مورد تایید قرار گرفت. در مرحله بعدی بر اساس غلظت تایید شده توسط پانلیست ها، ماست های رنگی شامل ماست شاه توت و ماست هویج تولید شده و به همراه ماست کنترل از جنبه های فیزیکی-شیمیایی، میزان ترکیبات فنولیک، شمارش میکروبی و ارزیابی بافتی هر 7 روز به مدت 21 روز مورد ارزیابی قرار گرفتند. نتایج نشان داد که میزان ماده خشک ماست های شاه توت و هویج به ترتیب 16/51 و 16/56% بیش تر و میزان پروتئین و چربی آن ها کم تر از نمونه کنترل بود. pH ماست های رنگی در طول مدت زمان نگه داری نسبت به ماست کنترل، کاهش بیش تری نشان دادند که این اثرات برعکس تغییرات اسیدیته ماست ها بود. در تمامی نمونه های ماست، میزان آب اندازی در طی زمان نگه داری روند افزایشی نشان دادند. شمارش باکتری های استارتر استرپتوکوکوس ترموفیلوس و لاکتوباسیلوس بولگاریکوس در طی مدت زمان نگه داری به طور معنی داری ($p < 0/05$) کاهش و شمارش کپک ها و مخمرها افزایش پیدا کرد. در هیچ کدام از نمونه های ماست رنگی و کنترل، باکتری های استافیلوکوکوس اوریوس و اشریشیا کلی گزارش نشد و شمارش باکتری های کلی فرم در محدوده کم تر از 10cfu/g بودند. نتایج نشان داد که ماست شاه توت علاوه بر میزان بالای ترکیبات فراسودمند فنولیک و ویسکوزیته بیش تر، به علت کیفیت میکروبی بهتر نسبت به ماست هویج و کنترل، دارای زمان ماندگاری بالاتری بوده و می تواند به عنوان محصول لبنی جدید در مقیاس صنعتی تولید گردد.

کلمات کلیدی:

ماست رنگی، فراسودمند، عصاره، شاه توت، هویج، کیفیت میکروبی، زمان ماندگاری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/792174>



