

عنوان مقاله:

بررسی خصوصیات فیزیکی شیمیایی، بافتی و حسی خامه کم چرب تهیه شده از پودر ریواس و پودر ژل آلویه ورا

محل انتشار:

کنگره توسعه همکاری های علمی منطقه ای علوم صنایع غذایی و کشاورزی (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 17

نویسندگان:

محمداسماعیل نصرآبادی - مربی گروه صنایع غذایی، آموزشکده فنی دختران نیشابور، دانشگاه فنی و حرفه ای، نیشابور

بهاره حاجی رستملو - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، واحد نیشابور، دانشگاه آزاد اسلامی، نیشابور

خلاصه مقاله:

در این مطالعه با توجه به وجود فیبر فراوان در ریواس و وجود هیدروکلویدها در ژل آلویه ورا، از آن ها به عنوان جایگزین چربی برای تولید خامه کم چرب استفاده شد. مقدار چربی خامه از 30% به 20% کاهش یافت. پودر ریواس و پودر ژل آلویه ورا هر کدام جداگانه و در چهار مقدار 0، 5/0، 7/0 و 1% جایگزین چربی خامه شدند. pH، اسیدیته، بافت، ویسکوزیته و آب انداختگی خامه های کم چرب تولیدی با خامه کنترل 30% مقایسه شد. pH و اسیدیته نمونه های تولیدی تفاوت معنا داری با نمونه کنترل نداشت. در تمام نمونه ها پودر ریواس به طور معناداری سبب آب انداختگی خامه، کاهش ویسکوزیته و شل شدن بافت آن گردید. پودر آلویه ورا در سطح 5/0 و 7/0% سبب شل شدن بافت، کاهش ویسکوزیته و آب انداختگی خامه نسبت به نمونه کنترل گردید ولی در سطح 1% بافت، ویسکوزیته و آب انداختگی خامه های کم چرب تولیدی با نمونه کنترل تفاوت معنادار نداشت. سپس پودر ریواس و آلویه ورا به ترتیب با مقادیر 5/0-1، 1-5/0 و 7/0-7/0 درصد مخلوط و خامه کم چرب 20% تهیه گردید. آزمایشات فیزیکی شیمیایی و حسی روی خامه های کم چرب، با مخلوط پودر ریواس و آلویه ورا نشان داد که خامه های 5/0% درصد ریواس و 1% آلویه ورا خواص فیزیکی شیمیایی و حسی کاملاً مشابه نمونه کنترل کسب کردند ولی به طور معناداری بافت، ویسکوزیته و پایداری امولسیون خامه بهبود یافت. بنابراین مخلوط 5/0% ریواس، 1% آلویه ورا می تواند به عنوان جایگزین چربی خامه از 30% به 20% استفاده شود، بدون آن که تاثیر نامطلوبی بر خواص فیزیکی شیمیایی و حسی خامه داشته باشد.

کلمات کلیدی:

آلویه ورا، خامه کم چرب، خواص فیزیکی شیمیایی و حسی، ریواس

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/798041>

