

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر افشره نعناع، میزان و نوع استارتر بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حسی دوغ

محل انتشار:

همایش پژوهش های نوین در حوزه R&D و شرکت های برتر صنایع غذایی با محوریت فرآورده های لبنی (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 2

نویسندگان:

محسن میزبان - دانش آموخته کارشناسی ارشد علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان

وحید کوشکی - دانشجوی دکترا علوم و صنایع غذایی، گروه پژوهشی تبدیل و نگهداری انگور، پژوهشکده انگور و کشمش، دانشگاه ملایر

علی محمد ثانی - کارشناس کنترل کیفیت، کارخانه لبنیات عالیس، شهرک صنعتی چناران، مشهد

خلاصه مقاله:

در این پژوهش اثر نوع استارتر و افشره نعناع بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حسی دوغ مورد ارزیابی قرار گرفت. برای این منظور از استارتر ساخت شرکت ساکو استارتر 1 در سه سطح غلظت 1/5 و 2/5 و 2 درصد و استارتر ساخت شرکت میکرومیلک استارتر 2 در سه سطح غلظت 0/5 و 1 درصد و افشره نعناع در سه سطح غلظتی 175 و 185 و 195 قسمت در میلیون در فرمول محصول بکار رفت. نتایج نشان دهنده کاهش pH و پذیرش کلی و افزایش اسیدیته، ماده خشک و محصول با استفاده بیشتر از استارتر شرکت ساکو بود. از سوی دیگر با استفاده از استارتر شرکت میکرومیلک pH و پذیرش کلی افزایش یافت ولی اسیدیته کاهش یافت. افزودن افشره نعناع تاثیر مثبتی را بر خصوصیات حسی نشان داد.

کلمات کلیدی:

دوغ، نعناع، روبه سطح پاسخ، استارتر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/861300>

