

عنوان مقاله:

بررسی اثر افزودن اینولین بر روی خواص بافتی و رئولوژیکی پنیر ليقوان فراسودمند در طی دوره رسیدن

محل انتشار:

دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

حمید خلیل زاده - مسئول فنی پنیر ليقوان (فارغ التحصیل کارشناسی ارشد صنایع غذایی)

اصغر خسروشاهی - استاد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی دانشگاه ارومیه

مهدی پاینده - دانشجوی دکتری فناوری مواد غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد تبریز

شهین زمردی - مرکز تحقیقات، آموزش کشاورزی و منابع طبیعی آذربایجان غربی

خلاصه مقاله:

ویژگی های بافتی و رئولوژیکی، از خواص کیفی مهم مواد غذایی بوده که در انتخاب و بازاریابی آنها نقش به سزایی دارد. با توجه به تغییرات پیچیده ای که در طول رسیدن در پنیر ليقوان انجام می گیرد و بافت آن را تحت تاثیر قرار می دهد در این پژوهش به بررسی اثر افزودن اینولین به میزان 1.5 و 3 درصد بر روی تغییرات رئولوژیکی و بافتی پنیر ليقوان در طی دوره رسیدن پرداخته شده است. آنالیز پروفیل بافت در روز اول و روزهای 30، 60، 90 نگهداری در آب نمک با استفاده از دستگاه اینستران انجام گرفت. همچنین با استفاده از آزمایشات رئولوژیکی دینامیک، تاثیر کاهش مقدار چربی و افزایش غلظت اینولین بر روی ویژگی های بافتی و رئولوژیکی پنیر ليقوان مورد بررسی قرار گرفت. هدف از انجام این آزمایشات یافتن تاییدی بر آزمایشات بافت توسط دستگاه اینستران بود. نتایج حاصل از این پژوهش نشان داد که تمامی نمونه های پنیر ليقوان تا روز 30 ام با توجه به اینکه ماده خشک کاهش یافته کمی نرمتر شدند اما بعد از آن تا روز 90 به تدریج بافت پنیرها سفت شده است. همچنین افزودن اینولین به عنوان جایگزین چربی در پنیر ليقوان کم چرب، باعث بهبود و کاهش سفتی بافت پنیرهای غنی شده با اینولین شد، بر اساس نتایج این پژوهش همواره مقدار ضریب ذخیره (G) بالاتر از ضریب افت (G) بود، که نشان می دهد در پنیر ليقوان همواره رفتار جامد مانند بر رفتار ویسکوز غالب بوده که این مسئله ماهیت ویسکوالاستیک را به پنیر ليقوان می دهد.

کلمات کلیدی:

خواص رئولوژیکی، پنیر ليقوان، خواص بافتی، غذاهای فراسودمند

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/873371>

