

عنوان مقاله:

تأثیر غلظت های مختلف پکتین بر خواص حسی و رئولوژیکی دوغ

محل انتشار:

دومین همایش بین المللی و سومین همایش ملی کشاورزی، محیط زیست و امنیت غذایی (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

حسین دوماری - استادیار گروه علوم دامی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه جیرفت

فاطمه شهدادی - استادیار گروه علوم دامی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه جیرفت

خلاصه مقاله:

به منظور پایدارسازی نوشیدنی های اسیدی لبنی در برابر دوفاز شدگی و جداسدن سرم و در نتیجه بالا بردن کیفیت، از پایدار کننده ها استفاده می شود. یکی از پایدارکننده های مورد استفاده در صنعت غذا پکتین می باشد. در این مطالعه تأثیر استفاده از سطوح مختلف (0/01، 0/025، 0/1، 0/25، 0/5، 0/75 و 1 درصد) پکتین با درجه متیلاسیون بالا (HMP) بر ویژگی های حسی، رئولوژیکی و درصد جدا شدن سرم در نمونه های دوغ مورد بررسی قرار گرفت. نتایج نشان داد که افزایش بیش از 0/5 درصد پایدار کننده بر طعم و مزه اثر منفی داشت و پذیرش کلی را هم کاهش داد. با افزایش غلظت HMP تا 0/5 درصد در طول دوره نگهداری درصد جدا شدن سرم کاهش یافت ولی با افزایش آن به بیش از 0/5 درصد نه تنها هیچ بهبودی در پایداری حاصل نشد بلکه دو فاز شدن به صورت نامطلوبی افزایش یافت. بررسی نتایج حاصل از آزمون های رئولوژیکی نیز نشان داد با افزایش درصد پایدار کننده، همان طور که انتظار می رفت میزان k و ویسکوزیته افزایش و میزان n کاهش یافت. با توجه به داده های مربوط به ویژگی های حسی و نتایج مربوط به درصد جدا شدن سرم، غلظت 0/5 درصد HMP به عنوان مناسب ترین غلظت برای تهیه دوغ پیشنهاد می شود.

کلمات کلیدی:

دوغ، پکتین، جدا شدن سرم، ویژگی های حسی و رئولوژیکی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/906549>

