

عنوان مقاله:

فرآوری ماست سین بیوتیک بر پایه غنی کننده های ریتنتیت و کنسانتره پروتئین آب پنیر

محل انتشار:

مجله فرآوری و نگهداری مواد غذایی، دوره 6، شماره 1 (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 16

نویسندگان:

عباس مهجوریان - دانشگاه آزاد اسلامی واحد ایت الله املی

حمید توکلی پور - دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار

محسن مختاریان - دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار

خلاصه مقاله:

در این پژوهش تاثیر افزودن ریتنتیت و کنسانتره پروتئین آب پنیر در غلظت های مختلف بر روی ویژگی های کیفی ماست سین بیوتیک مورد بررسی قرار گرفت. نمونه های حاوی غلظت های مختلف ریتنتیت در 3 غلظت (5/0 ، 75/0 و 1 درصد) و کنسانتره پروتئینی آب پنیر (2/0، 3/0 و 4/0 درصد) تهیه شده و از لحاظ ویژگی های فیزیکوشیمیایی، رئولوژیکی، حسی و زنده مانی باکتری لاکتوباسیلوس کازئی در فواصل زمانی 1، 7 و 15 روز نگهداری پس تولید مورد ارزیابی قرار گرفت. به تمامی نمونه ها مقدار 6/0 درصد اینولین به عنوان ترکیب پری بیوتیک افزوده گردید. در نمونه کنترل هیچ ترکیب غنی کننده ای اضافه نشد. نتایج نشان داد که اسیدپته نمونه ها در طول زمان نگهداری افزایش یافت. حضور ریتنتیت و کنسانتره پروتئینی آب پنیر به ماست مقدار آب اندازی را کاهش داده و این روند در طی مدت زمان نگهداری نیز ادامه یافت. در مقایسه با نمونه های حاوی کنسانتره پروتئین آب پنیر و کنترل، نمونه ماست حاوی ریتنتیت به دلیل حضور مواد معدنی و ویتامین های نظیر ویتامین گروه های B ، تعداد لاکتوباسیلوس کازئی بیشتری شمارش شدند. همچنین نتایج نشان داد که میزان ویسکوزیته در نمونه کنترل دارای کمترین مقدار بود. از طرف دیگر در طی مدت زمان نگهداری، اندکی افزایش در میزان ویسکوزیته مشاهده گردید. همچنین نتایج ارزیابی حسی نشان داد که نمونه ماست سین بیوتیک فرموله شده با ریتنتیت 5/0% دارای بالاترین امتیاز آماری از لحاظ کلیه شاخص های کیفی مورد بررسی بود.

کلمات کلیدی:

ماست، اب اندازی، لاکتوباسیلوس کازئی، ارزیابی حسی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/953042>

