

عنوان مقاله:

بررسی زمان های مختلف میکس بر پارامترهای کیفی و بافت در مینارین شیرین شده قنادی

محل انتشار:

سومین کنگره بین المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 2

نویسندگان:

ایمان بهمنی - کارشناس ارشد مهندسی علوم و صنایع غذایی، واحد تحقیقات و توسعه شرکت آریاسپانو (سالویا)، تهران، ایران

سحر نجفی - کارشناس ارشد مهندسی علوم و صنایع غذایی، واحد تحقیقات و توسعه شرکت آریاسپانو (سالویا)، تهران، ایران

خلاصه مقاله:

خامه قنادی شیرین شده گیاهی (براساس تعریف استاندارد مینارین نامیده می شود) که با روش HTST فرآوری و هموژن گردیده، در زمان های مختلف 3 و 6 و 9 و 12 دقیقه میکس (Whipping) گردید و خواص رئولوژی کف شامل بررسی خواص الاستیسیته و ویسکوزیته محصول در هریک از زمان های همزدن و همچنین نوع توزیع حباب های هوا در مینارین بررسی گردید. مشاهده گردید زمان های مختلف میکس، خواص رئولوژی را تحت تاثیر فراوانی قرار داده است. طبق نتایج بدست آمده در زمان های 3 و 6 و 9 و 12 دقیقه، بهترین نتیجه به دست آمده برای 9 دقیقه میکس بود که دارای بافت مناسب و توزیع حباب های هوا با کمترین قطر و بهترین پایداری بود. میکس بیش از حد باعث کاهش هوادهی (Overrun) و تخریب بافت و تجمع توده چربی گردید که به علت از بین رفتن حباب های هوای محبوس در شبکه پروتئینی آب و روغن می باشد.

کلمات کلیدی:

مینارین هوادهی شده، رئولوژی، حباب هوا، هوادهی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/957242>

