

عنوان مقاله:

تاثیر گلوکومانان کنجاک و آرد کنجاک تر خواص بافتی، رئولوژیک و ریزساختاری پنیر موزارلا کم چرب

محل انتشار:

سومین کنگره بین المللی علوم و صنایع غذایی، کشاورزی و امنیت غذایی (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

مهسا مختاری - کارشناس ارشد مهندسی علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد اصفهان ایران

سوسن کریمی - دانشجوی دکتری مهندسی صنایع غذایی (تکنولوژی مواد غذایی)، دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهرکرد ایران

آرش دارا - دانشجوی دکترای مهندسی صنایع غذایی، گروه تکنولوژی، پژوهشکده علوم و صنایع غذایی، مشهد، ایران

خلاصه مقاله:

هیدروکلوئیدها در سیستم های غذایی به عنوان مواد امولسیون کننده، بافت دهنده و پایدار کننده استفاده می شوند. همچنین استفاده از آن ها باعث کاهش خطر بیماری های قلبی عروقی می شود. بتاگلوکان های و گلوکومانان کنجاک مثال های تجاری هستند. گلوکومانان کنجاک یک پلی ساکارید استخراج شده از غده کونیاک است و به عنوان افزودنی غذایی در اروپا مجاز شناخته می شود. به دلیل کاربرد تکنولوژیکی و تغذیه ای، می توان از آن به عنوان جایگزین چربی در غذا استفاده کرد. مصرف غذای لبنی به دلیل خاصیت عملکردی و حسی آن در سراسر جهان افزایش یافته است. پنیر فرآوری شده یک امولسیون پایدار روغن در آب است. که حاوی پروتئین لبنی، چربی، نمک های امولسیون کننده و سایر مواد است. مطالعات کمی در مورد مکمل سازی پنیر فرآوری شده با چربی کم با هیدروکلوئیدها وجود دارد. پنیر فرآوری شده با چربی کم با ۵٪ درصد گلوکومانان کنجاک تجاری CKG یا آرد کنجاک KF با کاهش چربی ۲۵، ۵۰، ۷۵ و ۱۰۰ درصد تولید شد. تجزیه و تحلیل مشخصات فیزیکی و شیمیایی رنگ و بافت انجام شد. خصوصیات رئولوژیکی $\tan \delta$ ، G' و ریزساختار بر روی نمونه های انتخاب شده تعیین شد. پنیر فرآوری شده با ۵۰ درصد کاهش چربی با CKG اضافه شده ۵۰٪ CKG بیشترین مقدار سختی ۳۲۷ گرم و یک رفتار کششی قوی را نشان داد. کاهش چربی باعث تغییر رنگ پنیر فرآوری شده و خصوصیات ذوب آن می شود. نمونه استاندارد S در دمای ۲۸ درجه سانتیگراد ذوب شد، در حالی که پنیرهای کم چرب با CKG یا KF ذوب نمی شوند که ساختار پایداری نشان می دهد

کلمات کلیدی:

گلوکومانان کنجاک، آرد کنجاک، رئولوژیک، پنیر موزارلا

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1303524>

