

عنوان مقاله:

بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حسی نوشیدنی شیر-آب انار در طی دوره نگهداری

محل انتشار:

دوماهنامه پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 9، شماره 4 (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

الناز قاسم تبار

امیرحسین گلی - دانشگاه صنعتی اصفهان

علی نصیریور

خلاصه مقاله:

شیر و آب میوه به علت ارزش تغذیه ای فراوان مصرف گسترده ای در میان افراد جامعه دارند. آب انار علی رغم ویژگی های منحصر به فرد تغذیه ای، قدمت مصرف دیرینه ای در کشور ما دارد و محصول شیر- آب انار با خصوصیات تغذیه ای بالا می تواند برای آن دسته از مصرف کنندگان که همواره مشتاق تجربه ی طعم و فرمولاسیون تازه هستند تولید شود. نوشیدنی شیر- آب انار نوعی نوشیدنی شیر اسیدی است که یکی از مشکلات مهم در تولید آن pH پایین این محصول است. در این تحقیق به منظور بهینه سازی فرمولاسیون نوشیدنی شیر- آب انار سه متغیر شامل میزان شیر، آب انار و پکتین انتخاب شدند. با استفاده از روش آماری سطح پاسخ (RSM) بهینه سازی فرمولاسیون و تعیین سطوح مطلوب هر متغیر انجام شد. به منظور بررسی اثر نکه داری محصولات، فرمولاسیون بهینه نوشیدنی شیر- آب انار به مدت چهار و دو روز در دمای یخچال انبارداری و خصوصیات فیزیکوشیمیایی آن بررسی شد. نتایج بدست آمده نشان داد که اثر میزان شیر، میزان پکتین و اثر متقابل متغیرها بر میزان رسوب و دو فازی نوشیدنی معنی دار بوده است. از لحاظ ارزش تغذیه ای تیمار حاوی ۵۰٪ آب انار، ۲۰٪ شیر، ۳۰٪ آب، ۶۳٪ پکتین مناسب تر بود و تولید این فرمول از نوشیدنی می تواند توصیه شود. یافته ها نشان داد که تولید نوشیدنی شیر- آب انار بدون رسوب و دو فاز شدن با استفاده از پایدار کننده پکتین امکان پذیر می باشد و انبارداری این محصول در یخچال بر روی خواص تغذیه ای آن اثر منفی ندارد.

کلمات کلیدی:

شیر، آب انار، نوشیدنی، طرح آماری سطح پاسخ (RSM)

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1354911>

