

عنوان مقاله:

تاثیر افزودن دو نوع قوام دهنده روی خواص فیزیکوشیمیایی، حسی و میکروبی ماست میوه ای قالبی

محل انتشار:

مجله تحقیقات مهندسی صنایع غذایی، دوره 16، شماره 1 (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

نویسندگان:

اکبر زمانی - دانش آموخته کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی دانشگاه تبریز

هادی الماسی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی دانشگاه ارومیه

بابک قنبرزاده - استاد گروه علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی دانشگاه تبریز

خلاصه مقاله:

ماست میوه ای یکی از پر مصرف ترین فرآورده های تخمیری شیر، در اکثر کشورهای جهان به حساب می آید. اما استفاده از میوه و فرآورده های آن، به احتمال موجب تغییر در خواص ویسکوالاستیکماست، و به تبع آن تغییر در آباندازی و ویژگی های حسی ماست میوه ای می شود. یک روش برای بهبود این ویژگی ها در ماست میوه ای استفاده از قوام دهنده هاست. در این تحقیق تاثیر دو قوام دهنده، کربوکسی متیل سلولز و گوار، روی ویژگی های مختلف ماست میوه ای قالبی بررسی شد و این نتیجه به دست آمد که افزودن کربوکسی متیل سلولز و گوار در ماست میوه ای، به ترتیب تا غلظت ۲/۰ و ۶/۰ درصد، آب اندازی را کاهش و ظرفیت نگهداری آب را افزایش می دهد. همچنین، نوع و درصد این قوام دهنده ها در غلظت های مورد آزمایش، بر رشد کپک و مخمر تاثیر معنی داری (P>۰/۰۵) نشان نمی دهد. افزایش غلظت قوام دهنده ها تا حدی مشخص، روی ویژگی های حسی از جمله روی رنگ و ظاهر، سفتی، پیوستگی و چسبندگی نیز تاثیر منفی ندارد. این دو هیدروکلوئید از طریق مکانیسم های متفاوت و جداگانه در شکل گیری و تشکیل شبکه ماست تاثیر می گذارند و به هیچ وجه اثر هم افزایی در بهبود ساختار ژلی ماست میوه ای و بهبود ویژگی های فیزیکوشیمیایی ندارند.

کلمات کلیدی:

Hydrocolloids, Microbial Properties, sensory properties, Set Fruit Yoghurt, Syneresis

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1585892>

