

## عنوان مقاله:

تاثیر صمغ دانه ریحان بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی و حسی ماست کم چرب

## محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 18، شماره 121 (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

## نویسندگان:

Nasim Almasi - M.Sc Graduate, Department of Food Science & Technology, Sari Branch, Islamic Azad University, Sari, Iran

Jafar Mohammadzadeh Milani - Professor, Department of Food Science & Technology, Sari, Agricultural Science and (Natural Resources University (SANRU

Leila Najafian - Assistant Professor, Department of Food Science and Technology, Sari Branch, Islamic Azad University, Sari, Iran

## خلاصه مقاله:

با توجه به افزایش تمایل جهت مصرف فرآورده های کم چرب یا بدون چربی، امروزه ترجیح داده می شود که از شیر کم چرب جهت تهیه ماست استفاده گردد. برای جبران نقش چربی در ویژگی های حسی و فیزیکوشیمیایی ماست به خصوص ویسکوزیته آن استفاده از صمغ ها به عنوان ترکیبات جاذب آب می تواند در این زمینه مفید باشد. در این پژوهش تاثیر صمغ دانه ریحان بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی و حسی ماست کم چرب مورد بررسی و ارزیابی قرار گرفت. صمغ دانه ریحان در چهار سطح (۲/۰، ۱۵/۰، ۱/۰ و درصد وزنی) به ماست کم چرب تهیه شده اضافه و سپس آزمون های سنجش بافت، ویسکوزیته ظاهری، اسیدیته قابل تیتراسیون، pH، آنالیز بافت و آزمون حسی در روزهای ۱، ۷ و ۱۴ پس از تولید روی آنها انجام شد مطابق نتایج به دست آمده میزان اسیدیته محصولات با صمغ ۲/۰% در طول مدت نگهداری از ۳۳/۱۱۳ به ۳/۱۳۰ افزایش ولی میزان pH از ۳۵/۴ به ۳۱/۴ کاهش یافت. ویسکوزیته نمونه ها با گذشت زمان افزایش یافته و از ۳/۷۴۶۳ به ۳/۸۱۸۹ pa.s رسید علاوه بر این نمونه های حاوی صمغ ۲/۰%، ویسکوزیته بالاتری نسبت به نمونه شاهد نشان دادند همچنین سفتی و چسبندگی ماست های حاوی صمغ با افزایش درصد صمغ سیر صعودی داشته است به طوری که از سفتی ۳/۸۹ به ۶۷/۹۳ g و چسبندگی ۰/۹% در روز اول به ۷۹/۰% در روز ۱۴ پس از تولید رسیدند و به همان نسبت میزان آب اندازی از ۸۶/۷ به ۰۴/۷ g کاهش یافت. نتایج ارزیابی نشان داد که افزودن صمغ دانه ریحان در سطح ۲/۰% باعث بهبود ویژگی های حسی و فیزیکوشیمیایی ماست کم چرب شده است و استفاده از این صمغ در این سطح در ماست کم چرب موفقیت آمیز می باشد.

## کلمات کلیدی:

low-fat yogurt, basil seed gum, viscosity, sensory evaluation, ماست کم چرب, صمغ دانه ریحان, ویسکوزیته, آزمون حسی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1825946>

