

## عنوان مقاله:

بررسی خواص رئولوژی و رنگ سنجی دوغ غنی شده با روغن گیاهی و عصاره هویج

## محل انتشار:

اولین همایش ملی میان وعده های غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 2

## نویسندگان:

بهناز شهابی - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار

سید علی مرتضوی - عضو هیئت علمی دانشگاه فردوسی مشهد

معصومه مهربان سنگ آتش - عضو هیئت علمی دانشگاه فردوسی مشهد

موسی الرضا هوشمند دلیر - استاد دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار

## خلاصه مقاله:

هدف: فراورده های لبنی به عنوان غذاهای سالم شناخته می شوند ولی مقدار اندک برخی از درشت مغذی ها (ماکرونوترینت ها) و ریزمغذی ها (میکرونوترینت ها) سبب شده است تا غنی سازی این فراورده ها در سراسر جهان مورد توجه قرار گیرد. چالش اصلی در تولید غذاهای غنی شده بسیار است اما چالش اصلی در تولید این نوع مواد غذایی مربوط به تغییر خواص رئولوژی و طیف رنگی آن ها است. در پژوهش حاضر، امکان استفاده از روغن سویا به عنوان منبع امگا 3، امگا 6 و امگا 9 و عصاره هویج به عنوان منبع بتاکاروتن برای تولید پنیر پیتزا غنی شده به عنوان یک فراورده لبنی فراسودمند و همچنین تاثیر افزودن درصد های مختلف روغن سویا در سطوح (5، 12/5 و 20 درصد) همراه با عصاره هویج در سطوح (5، 12/5 و 20 درصد) بر روی خواص رئولوژی و رنگ سنجی در فواصل منظم در طول مدت زمان نگهداری مورد ارزیابی قرار گرفت. روش پژوهش: برای تهیه دوغ غنی شده با روغن گیاهی و عصاره هویج از ماست، آب، نمک، اسانس، امولسیفایر دوغ، روغن سویا و عصاره هویج تغلیظ شده به وسیله دستگاه روتاری استفاده شد. دوغ غنی شده با امواج فراصوت توسط دستگاه اولتراسوند در شدت ها و زمان های مختلف همگن سازی شد تا شدت و مدت بهینه معلوم گردد (شدت 100% و مدت 2 دقیقه). همچنین تاثیر افزودن درصد های مختلف روغن سویا (5، 12/5 و 20 درصد) همراه با عصاره هویج (5، 12/5 و 20 درصد) بر روی خواص رئولوژی به وسیله رئومتر بروکفیلد و تغییر طیف رنگی به وسیله دستگاه هانتربل در فواصل منظم در طول 21 روز ماندگاری در شرایط دمایی یخچال (4 درجه سانتی گراد) ارزیابی شد. نتایج و بحث: درصد های مختلف افزودن روغن سویا و عصاره هویج تاثیر قابل توجهی بر روی میزان دو فاز شدن، ویسکوزیته و رنگ سنجی نشان داد. روند تغییر ویسکوزیته در همه نمونه ها در طول مدت نگهداری کاهش بود، میزان رنگ در طول مدت نگهداری تغییر قابل توجهی نداشت و نمونه ها از لحاظ دو فاز شدن پایداری خوبی داشتند. نتیجه گیری: نتایج این پژوهش نشان داد که غنی سازی دوغ با روغن گیاهی و عصاره هویج تاثیر نامطلوبی بر روی خواص رئولوژی و رنگ سنجی طی نگهداری در شرایط یخچالی ندارد.

## کلمات کلیدی:

غنی سازی، دوغ، خواص رئولوژی، رنگ سنجی، رئومتر بروکفیلد

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/267455>



