

## عنوان مقاله:

تاثیر افزودن ترکیبی صمغ های ژلان، کتیرا و پکتین با متوکسیل بالا بر خواص فیزیکوشیمیایی وارگانولپتیکی دوغ

## محل انتشار:

همایش ملی علوم و فناوریهای نوین در صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

## نویسندگان:

نعیمه کاراموز - دانش آموخته صنایع غذایی دانشگاه آزاد قوچان، مدیر کنترل کیفیت

مجتبی حیدری مجد - مدرس دانشگاه علوم پزشکی زابل

## خلاصه مقاله:

امروزه هیدروکلوئیدها دارای کاربردهای متعددی بوده که از آن جمله می توان پایدار سازی سوسپانسیون ها و معلق سازی ذرات جامد در نوشیدنی ها را نام برد. در این پژوهش، تاثیر افزودن نوع هیدروکلوئید ژلان، کتیرا، پکتین با متوکسیل بالا در سه سطح 0/02 و 0/05 و 0/08 درصد بصورت ترکیب دوتایی به دوغ اضافه و پایداری، خواص فیزیکوشیمیایی و ارگانولپتیکی تحت تاثیر این ترکیبات مورد بررسی قرار گرفت. نتایج نشان داد که با افزودن تمام هیدروکلوئیدها، افزایش پایداری جلوگیری از دو فاز شدن و رسوب پروتئین در دوغ مشاهده گردید. کمترین جداسازی فازی در محصول 0/02 و 0/08 درصد پکتین: کتیرا و بهترین نمونه از نظر ارزیاب های حسی مربوط به فرمول 0/02:0/08 درصد پکتین: کتیرا و 0/02:0/08 درصد کتیرا: ژلان گزارش شد

## کلمات کلیدی:

دوغ، هیدروکلوئید، خواص فیزیکوشیمیایی، خواص ارگانولپتیکی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/339336>

