

عنوان مقاله:

بررسی ویژگی های فیزیکوشیمیایی و حسی ماست فراسودمند کم چرب سین بیوتیک غنی سازی شده با کنسانتره پروتئین آب پنیر

محل انتشار:

چهارمین کنفرانس بین المللی یافته های نوین در علوم کشاورزی، منابع طبیعی و محیط زیست (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

فاطمه رضایی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد واحد فسا، فسا، ایران

مهرناز اسماعیل پور - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد واحد فسا، فسا، ایران

خلاصه مقاله:

در این پژوهش تاثیر افزودن اینولین و کنسانتره پروتئین آب پنیر (WPC) در غلظت های مختلف بر روی ویژگی های کیفی ماست سین بیوتیک کم چرب حاوی لاکتوباسیلوس پلانتروم مورد بررسی قرار گرفت. نمونه هایی حاوی غلظت های مختلف اینولین (2/5)، 2 و 1 درصد) و (0/5، 1، 2 WPC درصد) تهیه شده و از لحاظ ویژگی های فیزیکوشیمیایی و حسی در فواصل زمانی 1، 7، 14 و 21 روز نگهداری در دمای 4 درجه سانتی گراد پس از تولید مورد ارزیابی قرار گرفت. نتایج نشان داد که pH در تمامی نمونه ها طی دوره انبار مانی کاهش یافت و نمونه حاوی 2% اینولین-1% WPC از ابتدا تا انتهای دوره انبار مانی کمترین pH را به خود اختصاص داد. اسیدیته تمامی نمونه ها طی انبار مانی افزایش یافت و با روند تغییرات pH مطابقت داشت. حضور اینولین و کنسانتره پروتئین آب پنیر در ماست آب اندازی را کاهش داد و این روند طی مدت زمان نگهداری نیز ادامه یافت، کمترین میزان آب اندازی در پایان انبار مانی متعلق به نمونه حاوی 2% اینولین-1% WPC بود و بیشترین میزان آب اندازی در نمونه شاهد مشاهده گردید. ویسکوزیته تمامی نمونه های حاوی اینولین و WPC طی انبار مانی افزایش یافت و بیشترین ویسکوزیته مربوط به فرمول 2% اینولین-1% WPC بود از سوی دیگر ویسکوزیته نمونه شاهد بر خلاف دیگر نمونه ها طی دوره انبار مانی کاهش یافت. شاخص روشنایی نمونه های حاوی اینولین و WPC طی انبار مانی به صورت جزئی افزایش یافت. ارزیابی حسی نشان داد ماست های فرموله شده با اینولین و کنسانتره پروتئین آب پنیر دارای بالاترین امتیاز آماری از لحاظ کلیه شاخص های کیفی مورد بررسی بود. نتایج حاصل از این تحقیق نشان می دهد افزودن 2% اینولین و 1% WPC بهینه ترین درصد بین نمونه ها می باشد و استفاده از اینولین و پروتئین آب پنیر توانست ماستی با ویژگی های کیفی بیشتر تولید کند که با توجه به خواص سلامتی بخش باکتریهای پروبیوتیک، استفاده از این ماست بسیار توصیه می شود.

کلمات کلیدی:

سین بیوتیک، اینولین، لاکتوباسیلوس پلانتروم، کنسانتره پروتئین آب پنیر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/780111>

