

عنوان مقاله:

بررسی ویژگی های حسی پودر کشک فراسودمند تولید شده از شیر سویا

محل انتشار:

دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

پرویندخت معتمد الشریعتی - دانشجوی کارشناسی ارشد فرآورده های نوین لبنی، دانشگاه علمی کاربردی جهادکشاورزی خراسان رضوی،
استادیار مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی

حسن رشیدی - استادیار مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی

محسن قدس روحانی - استادیار مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی

خلاصه مقاله:

کشک یکی از انواع فرآورده های لبنی است که دارای ارزش تغذیه ای بالایی است. سویا به دلیل کیفیت پروتئینی بالا، در دسترس بودن و ترکیبات سودمندی که دارد، مورد توجه عموم مردم جهان قرار گرفته است. برای تولید کشک، مخلوط شیر گاو و شیر سویا در نسبت های مختلف (صفر، 20، 40، 60، 80 و 100 درصد شیر سویا) مورد استفاده قرار گرفت، و نمونه های کشک مایع با استفاده از روش خشک کردن پاششی به پودر کشک تبدیل شد. پس از آن ویژگی های حسی شامل رنگ، قوام، بو، طعم و پذیرش کلی محصول مورد اندازه گیری قرار گرفت. بررسی نتایج آزمون های حسی نشان داد با افزایش نسبت شیر سویا در نمونه های پودر کشک تا 40 درصد از نظر بو، طعم و پذیرش کلی تفاوت معنی داری ($p \geq 0/05$) نسبت به نمونه حاصل از شیر گاو ایجاد نمی نماید اما افزودن شیر سویا در سطوح بیشتر از 40 درصد باعث کاهش معنی دار ($p \geq 0/05$) امتیاز بو، طعم و پذیرش کلی گردید. در مورد امتیاز قوام تیمارهای مختلف باید گفت که افزایش شیر سویا باعث افزایش امتیاز قوام شد و مطلوبیت محصول از نظر پانلیست ها افزایش یافت. با توجه به نتایج حاصل می توان نتیجه گیری کرد که افزودن شیر سویا در محدوده 20 تا 40 درصد در تولید پودر کشک امکان پذیر است و محصول تولیدی ضمن آنکه از ویژگی های حسی مطلوبی برخوردار است از ویژگی های تغذیه ای و عملکردی بالاتری نیز برخوردار است.

کلمات کلیدی:

کشک فراسودمند، شیر سویا، شیر گاو، ویژگی های حسی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/873713>

