



۱۶۲۷-NFC

بررسی تأثیر افزودن تراویده (پریمیت) فرآیند فرابالایش شیر بر ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی و بافتی تافی

- ۱- نفیسه واحدی / دانشجوی دکتری صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد
 - ۲- محمدباقر حبیبی نجفی
 - ۳- سمیرا یگانه زاد
 - ۴- زهره حسینی
- nafise_vahedi@yahoo.com

چکیده: در این پژوهش تأثیر افزودن تراویده (پریمیت) پنیر روی ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی و بافتی تافی بررسی گردید و تیمارهای آزمایشی در قالب طرح آزمایشی موسوم به "طرح مخلوط محدودشده" مورد بررسی قرار گرفتند. مواد اولیه مورد استفاده شامل شربت گلوکز در محدوده ۶۰-۱۰ درصد، شکر در محدوده ۶۰-۱۰ درصد و تراویده پنیر در محدوده ۵۰-۰ درصد بود. میزان روغن در کلیه نمونه‌ها ثابت در نظر گرفته شد. کلیه تیمارها تحت آزمون‌های رطوبت، خاکستر و بافت (سختی، حالت فیزی، حالت آدامسی، حالت صمغی، چسبندگی و پیوستگی) قرار گرفتند. بررسی آماری نتایج نشان داد که کلیه نمونه‌ها اختلاف معنی‌داری با شاهد داشتند ($P < 0.05$). با افزایش درصد تراویده، رطوبت نمونه‌ها کاهش، خاکستر افزایش و ویژگی‌های بافتی نمونه‌ها شامل چسبندگی، صمغیت، فنریت و حالت آدامسی افزایش پیدا کرد ($P < 0.05$). فرمول بهینه تافی با اختلاف ۲۶/۶ درصد تراویده، ۳۶/۶ درصد شربت گلوکز و ۳۶/۶ درصد شکر، بدست آمد.

کلمات کلیدی: میدان الکتریکی پالسی، فرآیند غیر حرارتی، نگهداری، استخراج سلولی، عملکرد رنت

۱۶۲۹-NFC

تأثیر مالتودکسترین ارزیابی به عنوان جایگزین چربی بر روی کیفیت ماست کم چرب

- ۱- محمدجواد محمودی / دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد واحد آیت الله آملی
- ۲- زینب رفتنی امیری
- ۳- مزدک علیمی

mjmahmudi@gmail.com

چکیده: تأثیر افزودن مالتودکسترین بر روی خصوصیات فیزیکوشیمیایی بررسی شد. ماستهای کم چرب، از پودر شیر خشک کم چرب بازسازی شده تهیه شدند. به شیرهای پایه به میزان ۱، ۲ و ۳ درصد مالتودکسترین (وزنی/وزنی) افزوده شد. از ماست کم چرب فاقد مالتودکسترین به عنوان شاهد استفاده گردید. افزودن مالتودکسترین باعث کاهش آب اندازی شد ولی نمونه ۱ درصد، آب اندازی بیشتری نسبت به شاهد داشت. pH و اسیدیته نمونه‌ها اختلاف معنی‌داری نداشتند. مالتودکسترین تراکم ریزساختاری نمونه‌های ۲ و ۳ درصد را افزایش داد، ولی تراکم تیمار درصد کمتر از شاهد بود. تیمارها از نظر پارامترهای بافتی مورد آزمون قرار گرفتند بطوریکه شاهد دارای کمترین میزان سفتی بافت بوده و با تیمارهای ۳ درصد و ۱ درصد اختلاف معنی‌دار داشت. مالتودکسترین تأثیر معنی‌داری روی رنگ (a^* و b^*) نمونه‌ها نداشت.

کلمات کلیدی: ماست بدون چربی، مالتودکسترین، پودر شیر پس چرخ، ریزساختار