

عنوان مقاله:

اثر pH و میزان نمک اضافه شده به شیر بر پایدار سازی کلوئیدی دوغ

محل انتشار:

بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

زهرا آذری - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی

علی نصیریور - دانشگاه صنعتی اصفهان

محمود شیخ زین الدین

جواد کرامت

خلاصه مقاله:

دوغ نوشیدنی لبنی اسیدی و از محصولات بومی ایران است PH پایین فراورده و رسوب کازئین کازئین ها سبب دو فاز شدن محصول می گردد این پدیده یک ی از مهمترین عیوب دوغ می باشد هدف ازاین پژوهش بررسی اثر PH محصول و میزان اضافه شدن نمک به شیر برپایداری دوغ می باشد دربخش اول تحقیق نمک در غلظت 1درصد به شیراضافه و بانمونه ای که این غلظت نمک در آب حل شده بود مقایسه گردید در ادامه PH محصول بر 3/5 و 4/5 تنظیم و کل میزان نمک درآب حل شد میزان دو فاز شدن و گرانیروی ظاهری طی 28 روز نگهداری نمونه دردمای 5 درجه بررسی شد نتایج نشان داد وجود 1 درصد نمک درشیر سبب کاهش دو فاز شدن می شود اما برگرانیروی ظاهری موثر نمی باشد PH مورد بررسی بردوفاز شدن و گرانیروی ظاهری موثر نمی باشد.

کلمات کلیدی:

دوغ - نمک - PH - پایدارسازی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/149118>

