

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر آنزیم ترانس گلوتامیناز بر پایداری کلوییدی و خصوصیات حسی دوغ

محل انتشار:

اولین همایش ملی صنایع فرآوری محصولات کشاورزی (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

فرهاد آرازش - دانشجوی کارشناسی ارشد، دانشگاه فردوسی مشهد، گروه علوم و صنایع غذایی، مشهد، ایران

مصطفی مظاهری طهرانی - استاد، دانشگاه فردوسی مشهد، عضو هیئت علمی گروه علوم و صنایع غذایی، مشهد، ایران

سیدمحمدعلی رضوی - استاد، دانشگاه فردوسی مشهد، عضو هیئت علمی گروه علوم و صنایع غذایی، مشهد، ایران

خلاصه مقاله:

نوشیدنی دوغ یکی از فراورده های تخمیری شیر می باشد که از محصولات قدیمی و بومی ایران است. به دلیل تولید و مصرف گسترده این فراورده، انجام تحقیقات کاربردی در جهت بهبود خصوصیات کیفیتی و همچنین ایجاد ثبات و پایداری در دوغ یکی از چالش های مهم در صنایع غذایی است. بدین منظور، در این پژوهش تاثیر به کارگیری آنزیم ترانس گلوتامیناز میکروبی در دو غلظت 0/5 و 1 واحد به ازای هر گرم پروتئین شیر بر روی خصوصیات رپولوژیکی، ویژگی های حسی مثل طعم، بافت، پذیرش کلی و همچنین پایداری کلوییدی نمونه های دوغ طی 15 روز نگه داری مورد بررسی قرار گرفت. نتایج نشان داد که افزودن آنزیم باعث کاهش قابل توجه میزان دوفاز شدن و افزایش میزانونیسکوزیته ی ظاهری نمونه ها شد. نمونه های تیمار شده با آنزیم به طور معنی داری امتیاز بافت بیشتری داشتند. ولیکنار لحاظ طعم و پذیرش کلی امتیاز پایین تری نسبت به نمونه ی شاهد دریافت کردند.

کلمات کلیدی:

آنزیم ترانس گلوتامیناز، دوفاز شدن، دوغ، ویسکوزیته ی ظاهری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/747622>

