



پایان‌نامه‌ی کارشناسی ارشد: سید محمد مبارکی، ۱۳۹۵

فرمالاسیون ماست فرا سودمند با استفاده از عصاره آنتی‌اکسیدانی گیاه گلپر

در این مطالعه سعی بر تولید ماست با دارا بودن خواص فراسودمند شد که علاوه بر خصوصیات تغذیه‌ای ماست معمول دارای خواص عملگرایی مطلوبی باشد به همین جهت در این ماست از عصاره گیاه گلپر که دارای خواص فراسودمند زیادی می‌باشد استفاده گردید و ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی و ارگانولپتیکی ماست‌های تولیدی با غلظت‌های 1%، 2% و 3% عصاره گیاه گلپر به همراه یک نمونه شاهد با سه تکرار در روزهای 1 و 7 و 14 و 21 سنجیده شد و در نهایت نتایج نشان داد که عامل مدت زمان نگه‌داری و غلظت عصاره به کار رفته بر روی اسیدیته pH و ویسکوزیته و سینرسیس کاملاً معنی‌دار می‌باشد. با بررسی بر روی خواص حسی ماست مشخص گردید که افزودن عصاره گیاه گلپر به ماست در تمامی خصوصیات سنجیده شده معنی‌دار می‌باشد. در نهایت عصاره حاوی 1% عصاره به علت بالاترین امتیازات در تست هدونیک 5 نقطه‌ای انتخاب گردید.

کلیدواژه‌ها: ماست فراسودمند، عصاره گیاه گلپر، خواص فیزیکوشیمیایی، خواص ارگانولپتیکی

شماره‌ی پایان‌نامه: ۱۲۷۵۰۴۰۱۹۳۲۰۰۳

تاریخ دفاع: ۱۳۹۵/۰۷/۱۳

رشته‌ی تحصیلی: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی

دانشکده: کشاورزی و دامپزشکی

استاد راهنما: دکتر امیرحسین الهامی راد

استاد مشاور: دکتر محمد آرمین