پایان‌نامه‌ی کارشناسی ارشد: ماندانا ضرغامی زاده، ۱۳۹۵

تاثیر افزودن تکی و ترکیبی صمغ های ثعلب و پکتین در پایدار سازی دوغ

تاثیر افزودن تکی و ترکیبی صمغ ثعلب و پکتین در پایدار سازی دوغ

چکیده

دوغ یکی از پرطرفدارترین نوشیدنی های تخمیری مورد استفاده در کشور ما می باشد ولی به علت پایین بودن گرانروی و PH و رسوب پروتئین ها یکی از مشکلات مهم آن دوفاز شدن پس از تولید می باشد. در این پژوهش به بررسی تاثیر افزودن درصد های مختلف صمغ ثعلب و پکتین به صورت جداگانه و ترکیبی به منظور جلوگیری از دو فاز شدن دوغ پچرداخته شده است. هر دو ترکیب در غلظت های 0/1 ، 0/2 ، 0/3 گرم در صد گرم به صورت تکی و ترکیبی دوتایی با نسبت های 20:80 ، 50:50 ، 80:20 (وزنی وزنی) و در غلظت 0/2 گرم در گرم مورد استفاده قرار گرفتند. پس از تولید نمونه های دوغ علاوه بر ویژگی های فیزیکی و شیمیایی آنها ویژگی های رئولوژیک و بافت و حسی آن ها نیز مورد بررسی قرار گرفت. نتایج نشان داده که عموماً با افزایش میزلان ترکیبات هیدروکلوئیدی میزان دو فاز شدن نمونه ها کاهش پیدا می کند اما افزوندن ثعلب به صورت تکی و ترکیب ثعلب-پکتین به صورت موثرتری از دوفاز شدن دوغ جلوگیری کرده و ویسکوزیته را افزایش می دهد. به طور کلی این گونه باید بیان کرد که ترکیبات هیدروکلوئیدی ثعلب و پکتین با افزایش گرانروی و جذب آب میزان دوفاز شدن نمونه های درغ را کاهش می دهند. و همچنین گونه های حاوی 0/3 ثعلب و نمونه های حاوی 0/3 پکتین بیشترین لذت بخشی را از نظر پنلیست ها داشته و همچنین آلودگی کپک ، مخمر ، کلی فرم و استافیلوکوکوس اورئوس در محدوده استاندارد بوده است.

تاثیر افزودن تکی و ترکیبی صمغ ثعلب و پکتین در پایدار سازی دوغ

چکیده

دوغ یکی از پرطرفدارترین نوشیدنی های تخمیری مورد استفاده در کشور ما می باشد ولی به علت پایین بودن گرانروی و PH و رسوب پروتئین ها یکی از مشکلات مهم آن دوفاز شدن پس از تولید می باشد. در این پژوهش به بررسی تاثیر افزودن درصد های مختلف صمغ ثعلب و پکتین به صورت جداگانه و ترکیبی به منظور جلوگیری از دو فاز شدن دوغ پچرداخته شده است. هر دو ترکیب در غلظت های 0/1 ، 0/2 ، 0/3 گرم در صد گرم به صورت تکی و ترکیبی دوتایی با نسبت های 20:80 ، 50:50 ، 80:20 (وزنی وزنی) و در غلظت 0/2 گرم در گرم مورد استفاده قرار گرفتند. پس از تولید نمونه های دوغ علاوه بر ویژگی های فیزیکی و شیمیایی آنها ویژگی های رئولوژیک و بافت و حسی آن ها نیز مورد بررسی قرار گرفت. نتایج نشان داده که عموماً با افزایش میزلان ترکیبات هیدروکلوئیدی میزان دو فاز شدن نمونه ها کاهش پیدا می کند اما افزوندن ثعلب به صورت تکی و ترکیب ثعلب-پکتین به صورت موثرتری از دوفاز شدن دوغ جلوگیری کرده و ویسکوزیته را افزایش می دهد. به طور کلی این گونه باید بیان کرد که ترکیبات هیدروکلوئیدی ثعلب و پکتین با افزایش گرانروی و جذب آب میزان دوفاز شدن نمونه های درغ را کاهش

می دهند. و همچنین گونه های حاوی 0/3 ثعلب و نمونه های حاوی 0/3 پکتین بیشترین لذت بخشی را از نظر پنلیست ها داشته و همچنین آلودگی کپک ، مخمر ، کلی فرم و استافیلوکوکوس اورئوس در محدوده استاندارد بوده است.

شماره‌ی پایان‌نامه: ۱۲۷۵۰۴۰۱۹۳۱۰۰۲
تاریخ دفاع: ۱۳۹۵/۰۷/۰۴
رشته‌ی تحصیلی: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی
دانشکده: کشاورزی و دامپزشکی
استاد راهنما: دکتر سیدهاشم اخلاقی فیض آباد