



پایان‌نامه‌ی کارشناسی ارشد: ماندانا ضرغامی زاده، ۱۳۹۵

تاثیر افزودن تکی و ترکیبی صمغ‌های 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 نوشیدنی‌های تخمیری مورد استفاده در کشور ما می‌باشد ولی به علت پایین بودن گرانی و PH و رسوب پروتئین‌ها یکی از مشکلات مهم آن دوفاز شدن پس از تولید می‌باشد. در این پژوهش به بررسی تاثیر افزودن درصد‌های مختلف صمغ ثعلب و پکتین به صورت جداگانه و ترکیبی به منظور جلوگیری از دوفاز شدن دوغ پچرداخته شده است. هر دو ترکیب در غلظت‌های 0/1 ، 0/2 ، 0/3 گرم در صد گرم به صورت تکی و ترکیبی دوتایی با نسبت‌های 20:80 ، 50:50 ، 80:20 (وزنی وزنی) و در غلظت 0/2 گرم در گرم مورد استفاده قرار گرفتند. پس از تولید نمونه‌های دوغ علاوه بر ویژگی‌های فیزیکی و شیمیایی آنها ویژگی‌های رئولوژیک و بافت و حسی آن‌ها نیز مورد بررسی قرار گرفت. نتایج نشان داده که عموماً با افزایش میزان ترکیبات هیدروکلوئیدی میزان دوفاز شدن نمونه‌ها کاهش پیدا می‌کند اما افزودن ثعلب به صورت تکی و ترکیب ثعلب-پکتین به صورت موثرتری از دوفاز شدن دوغ جلوگیری کرده و ویسکوزیته را افزایش می‌دهد. به طور کلی این گونه باید بیان کرد که ترکیبات هیدروکلوئیدی ثعلب و پکتین با افزایش گرانی و جذب آب میزان دوفاز شدن نمونه‌های درغ را کاهش می‌دهند. و همچنین گونه‌های حاوی 0/3 ثعلب و نمونه‌های حاوی 0/3 پکتین بیشترین لذت بخشی را از نظر پنلیست‌ها 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 نوشیدنی‌های تخمیری مورد استفاده در کشور ما می‌باشد ولی به علت پایین بودن گرانی و PH و رسوب پروتئین‌ها یکی از مشکلات مهم آن دوفاز شدن پس از تولید می‌باشد. در این پژوهش به بررسی تاثیر افزودن درصد‌های مختلف صمغ ثعلب و پکتین به صورت جداگانه و ترکیبی به منظور جلوگیری از دوفاز شدن دوغ پچرداخته شده است. هر دو ترکیب در غلظت‌های 0/1 ، 0/2 ، 0/3 گرم در صد گرم به صورت تکی و ترکیبی دوتایی با نسبت‌های 20:80 ، 50:50 ، 80:20 (وزنی وزنی) و در غلظت 0/2 گرم در گرم مورد استفاده قرار گرفتند. پس از تولید نمونه‌های دوغ علاوه بر ویژگی‌های فیزیکی و شیمیایی آنها ویژگی‌های رئولوژیک و بافت و حسی آن‌ها نیز مورد بررسی قرار گرفت. نتایج نشان داده که عموماً با افزایش میزان ترکیبات هیدروکلوئیدی میزان دوفاز شدن نمونه‌ها کاهش پیدا می‌کند اما افزودن ثعلب به صورت تکی و ترکیب ثعلب-پکتین به صورت موثرتری از دوفاز شدن دوغ جلوگیری کرده و ویسکوزیته را افزایش می‌دهد. به طور کلی این گونه باید بیان کرد که ترکیبات هیدروکلوئیدی ثعلب و پکتین با افزایش گرانی و جذب آب میزان دوفاز شدن نمونه‌های درغ را کاهش



سامانه‌ی جستجو در پایان‌نامه‌ها

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