



پایان‌نامه‌ی کارشناسی ارشد: مریم هایدی، ۱۳۹۶

فرمولاسیون دسر فراسودمند لبنیبا استفاده از آب پنیر و استویا

مواد غذایی عملگرا به غذاهائی گفته میشود که حاوی یک یا چند ترکیب دارای عملکردهای مهم و حیاتی در بدن موجود زنده میباشد و رفاه و سلامت اجتماعی را به طور چشمگیری بهبود میبخشند. این غذاها هم چنین خطر ابتلا به بیماریهائی از قبیل دیابت، سرطان، پوکی استخوان و بیماریهای قلبی عروقی را کاهش میدهند (2).

دسر لبنی، محصولی است که در آن شیر یا فرآورده های شیری به عنوان جزء اصلی در فرمولاسیون وجود داشته باشند در این پژوهش از استویا و آب پنیر در فرمولاسیون استفاده شد که استویا یک شیرین کننده بدون کالری و پودر آب پنیر محصول فرایند خشک کردن آب جدا شده از شیرمی باشد که علاوه بر حلاطیت، دانسیته و ویژگیهای میکروبی، وجود لاکتوز به فرم کریستالی از ویژگی های آن می باشد. در این پژوهش یک نمونه شاهد و نمونه هایی با جایگزینی درصد شکر با مقدار مجاز پودر استویا و درصد های مختلف 25%، 50%، 75% آب پنیر مورد استفاده قرار گرفت.

در فرمولاسیون این نوع دسر همراه با پودر استویا اقدام به تولید نمونه های این تحقیق شد و نمونه ها طی 21 روز آزمون های میکروبی، رئولوژیکی و میزان ترکیبات فنولیک در آن ها مورد بررسی قرار گرفت. نتایج نشان داد که ویسکوزیته نمونه حاوی 75 درصد آب پنیر در دسر لبنی تا روز 14 روند صعودی و پس از آن تغییر چشمگیری تا روز 21 نداشته است و با افزایش مقدار درصد آب پنیر در فرمولاسیون دسر تولیدی، فعالیت ترکیبات فنولی روندی صعودی با شیب ملایم را داشت، بیشترین تغییرات ترکیبات فنولیک مربوط به نمونه ی دسر حاوی 50 درصد آب پنیر می باشد. در بررسی شمارش کلی میکروارگانیسم ها، کمترین رشد لگاریتم تعداد میکروارگانیسم زنده در هر گرم، مربوط به دسر حاوی 25 درصد آب پنیر در روز بیست و یکم نگهداری بود با توجه به نتایج حاصل نمونه های دسر با تغییر میزان آب پنیر، در رشد لگاریتمی میکروارگانیسم ها تفاوت معنی داری نداشت اما با گذشت زمان این روند افزایش یافت. علاوه بر این اسیدیته و بریکس با افزایش درصد آب پنیر، روند افزایشی و پروتئین با افزایش غلظت، افزایش داشت علت این امر وجود میزان بالای پروتئین در آب پنیر بود در حالی که در سینرزیس با افزایش غلظت میزان آب اندازی نسبت به نمونه شاهد کاهش یافت، pH و چربی در سطوح مختلف و نزدیک به هم بود و در حالت کلی تغییرات معنی داری نداشت. در بررسی خواص حسی، فاکتور های طعم و بافت و رنگ نشان داد با افزایش غلظت بیشترین تغییرات کاهش امتیازدهی در فاکتور طعم مشاهده شد، میزان پذیرش کلی نمونه ها در هر سه فاکتور کاهش یافت.

کلیدواژه‌ها: دسر لبنی، استویا، آب پنیر، خواص حسی، خواص شیمیایی



سامانه‌ی جستجو در پایان‌نامه‌ها

شماره‌ی پایان‌نامه: ۱۲۷۵۰۴۱۸۹۴۲۰۰۵

تاریخ دفاع: ۱۳۹۶/۰۳/۲۴

رشته‌ی تحصیلی: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی

دانشکده: کشاورزی و دامپزشکی

استادان راهنما: دکتر سیدعلی مرتضوی و دکتر اکرم شریفی