

عنوان مقاله:

جایگزین های چربی در سس مایونز

محل انتشار:

دومین همایش سراسری کشاورزی و منابع طبیعی پایدار (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

لیلا یزدانی چم حیدری - دانشجوی کارشناسی رشته صنایع غذایی دانشگاه ایلام

محمدرضا برخورداری ناغانی - دانشجوی کارشناسی رشته صنایع غذایی دانشگاه ایلام

سمیه عزیزنیا - عضو هیات علمی گروه صنایع غذایی دانشگاه ایلام

خلاصه مقاله:

سس مایونز به عنوان یک امولسیون روغن درآب با PH کمتر از 4/1 یکی از قدیمی ترین امولسیونهای ساخت بشر است که هم اکنون از پرمصرف ترین سس ها در کشورهای مختلف می باشد درسس به عنوان یک امولسیون پایداری کامل وجود ندارد به عبارت دیگر با گذشت زمان در اثر چسبیدن ذرات فاز پراکنده به هم امکان شکستن امولسیون و دوفاز شدن وجود دارد صمغ ها به عنوان یک هیدروکلوئید با مکانیزم های ایجاد ممانعت فضایی بین ذرات و افزایش گرانیروی فاز پیوسته از شکستن امولسیون جلوگیری می کند با توجه به این ویژگی امروزه از صمغ ها و هیدروکلوئید بطور وسیع جهت افزایش ویسکوزیته فاز مداوم و در نتیجه ویسکوزیته امولسیون به سس ها افزوده میشود در این پژوهش تاثیر صمغ های کتیرا - دانه ریحان - زانتان - دانه شاهی و غلظت آنها در نمونه های مختلف بر روی سس مایونز کم چرب نشان داده شده است طبق تحقیقات انجام شده مشخص شد که : افزایش صمغ کتیرا درسس کم چرب سبب میشود که ویسکوزیته قوام پایداری رطوبت و میزان کربوهیدرات افزایش و میزان چربی کالری و امتیاز ظاهر و رنگ کاهش یابد همچنین با افزایش صمغ زانتان و دانه ریحان درسس پایداری افزایش می یابد با افزایش میزان اینولین و پکتین درسس قوام و ویسکوزیته افزایش می یابد و میزان کالری و امتیاز رنگ و ظاهر کاهش می یابد با افزایش صمغ شاهی درسس پایداری مقدا رسفیتی و ویسکوزیته فاز مداوم افزایش یافته و مقدار pH کاهش می یابد در مورد سس حاوی این صمغ هیچ گونه دوفاز شدنی وجود ندارد

کلمات کلیدی:

امولسیون ، جایگزین ، سس ، صمغ ، ویسکوزیته

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/309939>

