

## عنوان مقاله:

بررسی اثر درصد شیر سویا و پکتین بر خواص فیزیکی شیمیایی نوشیدنی لبنی اسیدی

## محل انتشار:

دومین کنفرانس ملی غذای فراسودمند (عملگر) (سال: 1387)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

## نویسندگان:

نشاط خفاجی زاد - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه صنایع غذایی دانشکده کشاورزی دانشگاه فردوس

مصطفی مظاهری تهرانی - استادیار و عضو هیئت علمی گروه صنایع غذایی دانشگاه فردوسی مشهد.

## خلاصه مقاله:

نوشیدنی های لبنی اسیدی نوشیدنی هایی با  $pH = 3/8-4/2$  و ویسکوزیته ای مشابه با شیر طبیعی می باشند . در این تحقیق اثر غلظت های 0/5% ، 0/25% و 0/75 درصد پکتین با درجه متیل استر 74 و درصد های مختلف شیر سویا ( 0 50 ) ، 30 بر خواص مختلف نوشیدنی بررسی شد (ماده جامد کل نوشیدنی 4/5 بود ) . افزایش درصد شیر سویا به بیش از 30 منجر به کاهش پایداری و افت خصوصیات حسی نوشیدنی گشت . با افزایش نسبت شیر سویا میزان پکتین بیشتری نیز برای پایداری نوشیدنی لبنی مورد نیاز بود . با افزایش درصد پکتین ، ویسکوزیته و میزان پایداری افزایش یافته ولی بر خواص حسی اثر چندانی نداشت . به طور کلی نمونه هایی با 30 درصد شیر سویا و 0/5 درصد پکتین ( پایداری : 100 درصد ، ویسکوزیته حدود 36 cp و امتیاز حسی 4 ) بهترین فرمول شناخته شدند

## کلمات کلیدی:

پایداری ، پکتین با درجه متیل استر بالا ، شیر سویا ، نوشیدنی لبنی اسیدی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/161291>

