

FTB 44 (4) 515-518.

Simultani utjecaj ukupne čvrste tvari, mliječne baze, temperature obrade i temperature uzorka na reološka svojstva tekućeg jogurta

Sažetak

Metodom odzivnih površina utvrđen je utjecaj ukupne čvrste tvari, mliječne baze, temperature obrade i temperature uzorka na indeks konzistencije, indeks tečenja i prividnu viskoznost tekućeg jogurta. Statističkom obradom razvijeni su matematički modeli. Svi su uzorci pokazali osobine smičnog naprezanja. Povećanje udjela ukupne čvrste tvari (9,3-22,7 %) i temperature obrade mliječne baze (81,6-98,4 %) dovelo je do smanjenja indeksa konzistencije i povećanja indeksa tečenja. Prividna viskoznost izravno je ovisila o udjelu ukupne čvrste tvari u jogurtu. Reološka svojstva jogurta uvelike su ovisila o udjelu ukupne čvrste tvari u mlijeku.