

Ενσωμάτωση εκχυλισμάτων λεβάντας σε μοντέλα γαλακτοκομικών προϊόντων

Μ.Δ. Αντωνιάδου¹, Σ. Κύρογλου², Π.Κ. Βαρελτζής², Χ. Ριτζούλης¹

1. Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων,

Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος, Θεσσαλονίκη, Ελλάδα

2. Τμήμα Χημικών Μηχανικών,

Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο της Θεσσαλονίκης, Θεσσαλονίκη.

(critzou@ihu.gr)

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Εκχυλίσματα λεβάντας ενσωματώθηκαν σε μοντέλα γαλακτοκομικών προϊόντων, μορφοποιημένων από πρωτεΐνη ορού γάλακτος και/ή καζεϊνικό νάτριο κατόπιν κροκίδωσης και συμπύκνωσης. Η ενσωμάτωση των εκχυλισμάτων λεβάντας μελετήθηκε ως συνάρτηση της συγκέντρωσης και της σύστασης της πρωτεΐνης. Η εργασία παρουσιάζει τη διαδικασία παρασκευής και τα αποτελέσματα του φυσικοχημικού χαρακτηρισμού των εν λόγω συστημάτων.

ΛΕΞΕΙΣ ΚΛΕΙΔΙΑ: Λεβάντα, γιαούρτι, εκχύλιση, γαλακτοκομικά, μηχανικές ιδιότητες, χρώμα.

ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΑ: Η παρούσα εργασία χρηματοδοτήθηκε από το έργο “Παραγωγή και ενσωμάτωση σε γαλακτοκομικά προϊόντα εκχυλισμάτων λεβάντας” (Κωδ. Έργου 20971, Μ16-ΣΥΝ2-00065) που χρηματοδοτείται από το ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ & ΤΡΟΦΙΜΩΝ, ΥΠΟΜΕΤΡΟ 16.1 – 16.2 “ΙΔΡΥΣΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΩΝ ΟΜΑΔΩΝ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΣΥΜΠΡΑΞΗΣ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΤΗ ΒΙΩΣΙΜΟΤΗΤΑ ΤΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ”, ΔΡΑΣΗ 2: «Υλοποίηση του επιχειρησιακού σχεδίου (project) των Επιχειρησιακών Ομάδων της ΕΣΚ για την παραγωγικότητα και βιωσιμότητα της γεωργίας», Πρόγραμμα Αγροτικής Ανάπτυξης 2014 – 2020.