

عنوان مقاله:

تأثیر سطوح مختلف شمارش سلول های سوماتیک شیر گاو و افزودن آنزیم لیپاز بر ترکیب اسیدچرب آزاد و خصوصیات حسی پنیر سفید آب نمکی

محل انتشار:

فصلنامه محیط زیست جانوری، دوره 11، شماره 1 (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

مریم سعیدی - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، واحد ورامین-پیشوا، دانشگاه آزاد اسلامی، ورامین، ایران

علیرضا شهاب لواسانی - مرکز تحقیقات فناوری های نوین تولید غذای سالم، واحد ورامین-پیشوا، دانشگاه آزاد اسلامی، ورامین، ایران

سارا موحد - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، واحد ورامین-پیشوا، دانشگاه آزاد اسلامی، ورامین، ایران

خلاصه مقاله:

بیماری ورم پستان به عنوان یک عفونت غدد پستانی که معمولا ناشی از باکتری های عفونت زا می باشد تعریف می شود. هدف از این تحقیق ارزیابی تأثیر سه سطح سلول سوماتیک در شیر خام و آنزیم لیپاز بر اسیدهای چرب آزاد پنیر سفید آب نمکی و خصوصیات حسی (طعم و بافت) آن در طی یک دوره ننگه داری ۷۰ روزه می باشد. در این مطالعه: سه سطح سلول سوماتیک (بالا- متوسط- پایین) و یک سطح آنزیم لیپاز (۲%) و سه زمان مشخص از دوره رسیدن (۵، ۳۵ و ۷۰ روز) در نظر گرفته شد. در ابتدا سه گروه از گاوهای شیری انتخاب شد تا شیر با سطح سلول سوماتیک پایین (1000000 cell/ml) (متوسط) (450000 cell/ml) (و بالا) (1000000 cell/ml) (در شش وت برای ساخت پنیر استفاده شود. به سه وت ۲% آنزیم لیپاز افزوده شد در حالی که سه وت دیگر فاقد آنزیم لیپاز افزودنی بود. آزمایش به صورت طرح کاملا تصادفی شامل ۶ تیمار در ۳ تکرار در سه زمان مشخص از دوره رسیدن انجام شد. اسیدهای چرب میریستیک، پالمیتیک و اولئیک عمده ترین اسیدهای چرب در میان سایر اسیدهای چرب در تمام دوره های مشخص رسیدن بودند. اغلب اسیدهای چرب آزاد تا روز ۳۵ از دوره رسیدن افزایش و بعد از روز ۳۵ ام از دوره رسیدن کاهش نشان داد. ارزیابی حسی تیمارها از نظر عطر و طعم و بافت نشان داد که امتیاز حسی عطر و طعم و بافت کلیه تیمارها در طی دوره رسیدن ۷۰ روزه کاهش یافت. بر طبق نتایج حاصله تیمار T۱ (شاهد) به عنوان تیمار برتر بالاترین مقبولیت حسی را داشت.

کلمات کلیدی:

شمارش سلول های سوماتیک، پنیر سفید آب نمکی، اسیدهای چرب آزاد، خصوصیات حسی، لیپولیز

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1305568>

