

عنوان مقاله:

بررسی اثر سجده میکربی عصاره آویشن روی خواص پنیر

محل انتشار:

کنفرانس بین المللی توسعه با محوریت کشاورزی ، محیط زیست و گردشگری (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسندگان:

سید علی یاسینی - دانشیار و استادیار گروه علوم صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی یزد

شیلان سید الشهدایی - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی یزد

محمد دانشی - دانشیار و استادیار گروه علوم صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی یزد

خلاصه مقاله:

شیر و فراورده های آن به ویژه فراورده های تخمیری شیر ، از مواد غذایی فرا سودمند با اهمیت به شمار می آیند. یکی از موارد با اهمیت در انتخاب و تولید غذاهای فراسودمند ، ایمن بودن و بی خطر بودن مصرف آن هاست. پنیر یکی از فراورده های غذایی است که از شیر تخمیر شده تهیه می شود. برای اجرای تحقیق اثر افزودن اسانس آویشن در مقادیر 0/05 ، 0/07 و 0/09 گرم برای پنیر با یکدیگر و با نمونه شاهد مقایسه شده است. غلظت های مختلف استان به عنوان متغیر ثابت و تعداد میکروب ها و میزان اکسیداسیون (کمی) به عنوان متغیر وابسته در نظر گرفته شده است. داده های مورد نیاز از روش آزمایشگاهی به دست آمده است. نتایج حاکی از آنست که استفاده از عصاره آویشن سبب افزایش میزان اسیدیته ، افزایش میزان رطوبت، کاهش میزان نمک، کاهش میزان ازت محلول در آب، کاهش میزان ازت غیر پروتئینی، کاهش تعداد باکتری های کل، کاهش تعداد باکتری های سرماگرا و کاهش تعداد کپک و محکم رها می شود.

کلمات کلیدی:

آویشن، پنیر، غذاهای فرا سودمند، میکروب

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/468437>

