

عنوان مقاله:

بررسی تقلبات مورد استفاده در صنایع لبنیات در شهر تهران

محل انتشار:

ششمین کنفرانس بین المللی علوم صنایع غذایی، کشاورزی ارگانیک و امنیت غذایی (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

جواد عزیزی

آرش کریم نژاد

ملیکا الرد

ملک سادات حسینی

خلاصه مقاله:

با افزایش روز افزون جمعیت، تهیه غذای کافی یکی از مسایل پیچیده و مهم جهان امروز بویژه کشورهای جهان سوم به شمار می رود (کمبود مواد غذایی) می باشد. شیر به ترشح طبیعی پستان دام اطلاق می شود که از یک یا چند دوشش پی در پی دام های شیرده (حلال گوشت) به دست می آید، بدون آنکه چیزی به آن اضافه یا از آن چیزی کم شده باشد. در این مطالعه، تعداد ۸۰ نمونه شیر از شیرهای ورودی به کارخانجات لبنی استان تهران، در طی فصول گرم و سرد سال اخذ گردید. بر روی نمونه ها شاخص هایی نظیر نقطه انجماد، اسیدیته، pH، ماده خشک، دانسیته، پروتئین و چربی شیرها مورد ارزیابی قرار گرفت. همچنین برای پی بردن به تقلبات صورت گرفته آزمون هایی جهت شناسایی مواد شوینده، فرمالین، نمک، آب اکسیژنه، آب و جوش شیرین افزوده شده روی نمونه های شیر انجام شد نتایج مطالعه حاضر نشان می دهد بیشترین میزان تقلبات در شیر خام در فصول گرم سال صورت گرفته است که علت آن افزایش دما و امکان فساد سریع شیر می باشد.

کلمات کلیدی:

تقلبات، صنایع لبنیات، تهران

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1195909>

