

عنوان مقاله:

غنی سازی شیر با ویتامین A، بررسی میزان کاهش این ویتامین و ارزیابی حسی شیر غنی شده

محل انتشار:

دوفصلنامه تولید و فرآوری محصولات زراعی و باغی، دوره 0، شماره 41 (سال: 1386)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

رویا ساده

مهین آذر

محمد شاهدی

محمد تقی مظلومی

خلاصه مقاله:

در این تحقیق از غنی سازی، به منظور یافتن راهکاری برای کنترل کمبود ویتامین A در کشورمان استفاده گردید. به این خاطر، مقادیر ۳۰۰۰، ۴۰۰۰ و ۵۰۰۰ IU/L پالمیتات ویتامین A روغنی شکل بعد از مرحله سپراسیون و قبل از مرحله هموژنیزاسیون به شیر حاوی ۵/۰ و ۵/۲٪ چربی اضافه شد و پس از پاستوریزاسیون شیر، بسته بندی در دو نوع کیسه پلیمری و بطری شیشه ای انجام گرفت. نمونه ها در شرایط معمولی یخچال (دمای ۴-۵ °C) به مدت ۴۸ ساعت نگه داری شدند. مقدار ویتامین A با استفاده از دستگاه HPLC اندازه گیری گردید. ارزیابی حسی به روش رتبه بندی انجام شد. روش های آماری مورد استفاده برای ارزیابی مقدار افت ویتامین، ANOVA و برای ارزیابی حسی، Friedman بود. تاثیر درصد چربی و نوع بسته بندی بر میزان باقی مانده ویتامین A معنی دار بود ($P < 0.01$). میزان افت ویتامین A در شیر ۵/۰٪ چربی در کیسه پلیمری و بطری شیشه ای به طور معنی داری بیش از میزان افت ویتامین در شیر ۵/۲٪ چربی بود. از طرفی در شیر ۵/۰ و ۵/۲٪ چربی، میزان افت ویتامین در بطری شیشه ای بیش از کیسه پلیمری بود. نتایج ارزیابی حسی نشان داد که شیر می تواند با ویتامین A تا حد ۵۰۰۰ IU/L غنی شود بدون این که تاثیری در طعم و رنگ محصول داشته باشد.

کلمات کلیدی:

Fortification milk, Vitamin A, HPLC, Sensory evaluation, غنی سازی، شیر، ویتامین HPLC، A، ارزیابی حسی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1219061>

