

## عنوان مقاله:

تاثیر عصاره آبی بره موم بر pH شیر خام

## محل انتشار:

بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

## نویسندگان:

فاطمه فنادی اصل - دانشیار، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه محقق اردبیلی، اردبیل، ایران

زهرا جاهدوست - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه محقق اردبیلی، اردبیل، ایران

## خلاصه مقاله:

با توجه به مضراتی که به نگهدارنده‌های شیمیایی نسبت داده می‌شود، بسیاری از محققین به دنبال یافتن نگهدارنده‌های طبیعی می‌باشند. این امر می‌تواند راهکار مناسبی در جهت ترغیب مصرف کنندگان به استفاده از چنین مواد غذایی باشد. در این بین شیر به عنوان یک ماده غذایی حاوی مقادیر مناسبی مواد مغذی شناخته می‌شود که دارای عمر نگهداری کوتاه و محیطی ایده آل برای رشد میکروارگانیسم‌ها است. از اینرو تحقیق حاضر به بررسی تاثیر افزودن غلظت‌های ۵، ۱۰، ۲۰ و ۴۰ درصد عصاره آبی بره موم بر روی میزان pH شیر خام پرداخته است. بنا به نتایج، میانگین pH نمونه شیر حاوی ۴۰٪ عصاره بره موم با pH گروه شاهد و گروه‌های حاوی ۵٪، ۱۰٪ و ۲۰٪ عصاره بره موم تفاوت معنی‌داری در سطح ۰/۰۱ p داشت و به این ترتیب میانگین pH در تیمار ۴۰٪ عصاره بره موم نسبت به دیگر گروه‌های مورد بررسی پایین‌تر بود. اندازه‌گیری pH در ساعات ۶ و ۲۴ و در دمای نگهداری ۵ درجه سانتیگراد نشان داد که در همه تیمارهای مورد مطالعه در طول زمان کاهش pH وجود دارد و کمترین مقدار pH در گروه ۴۰٪ عصاره بره موم دیده شد. انجام مطالعات بیشتر برای بررسی تاثیر این ماده بر روی دیگر عوامل فیزیوشیمیایی و خواص ارگانولپتیک توصیه می‌شود.

## کلمات کلیدی:

عصاره آبی بره موم، شیر خام، pH.

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1413397>

