

عنوان مقاله:

ارزیابی برخی خصوصیات شیمیایی پنیرهای سنتی عرضه شده در سطح شهرستانهای دزفول، آبادان و بهبهان

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

حسن برزگر - دانشیار، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان، ملاتانی، ایران

بهروز علیزاده بهبهانی - استادیار، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان، ملاتانی، ایران

حسین جوینده - دانشیار، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان، ملاتانی، ایران

میترا قدسی شیخ جان - دکتری دامپزشکی (حرفه ای)، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان، ملاتانی، ایران

خلاصه مقاله:

امروزه تامین غذای سالم و مطلوب برای تمامی افراد جامعه، یکی از پایه های اساسی توسعه اقتصادی به شمار می رود و جامعه ای که سلامتی و بهداشت نسل آینده خود را با تامین مواد غذایی مطلوب تضمین کند، دارای سطح رفاه بالایی است. پنیر به عنوان یکی از منابع تامین کننده پروتئین مورد نیاز انسان، جایگاه ویژه ای را در رژیم غذایی مردم دنیا به خود اختصاص داده است. هدف از این مطالعه، تعیین خصوصیات شیمیایی پنیرهای سنتی عرضه شده در شهرستانهای آبادان، بهبهان و دزفول بود. نتایج حاصل از این تحقیق نشان داد که میانگین درصد نمک در ۷۶ درصد نمونه ها کمتر از حد استاندارد بود. همچنین اکثر نمونه های مورد مطالعه دارای PH بالاتر از PH استاندارد بودند که این دلیل بر عدم تولید اسید به اندازه کافی در نمونه های پنیر بوده و بیانگر این نکته هست که آنها از توانایی کمی در مقابله با رشد و تکثیر میکروبها برخوردار هستند.

کلمات کلیدی:

پنیر سنتی، اسیدیته، خصوصیات شیمیایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1413628>

