

عنوان مقاله:

تولید پنیر سفید آب نمکی فرا سود مند با استفاده از جایگزینی چربی شیر با روغن هسته انگور

محل انتشار:

مجله فرآوری و نگهداری مواد غذایی، دوره 12، شماره 2 (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

بهرام آتش زبان - گروه مهندسی علوم و صنایع غذایی، واحد ماکو، دانشگاه آزاد اسلامی، ماکو، ایران

عباس جلیل زاده - گروه مهندسی علوم و صنایع غذایی، واحد ماکو، دانشگاه آزاد اسلامی، ماکو، ایران

جواد حصاری - گروه صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز، تبریز، ایران

خلاصه مقاله:

تولید پنیر سفید آب نمکی فراسودمند با استفاده از جایگزینی چربی شیر با روغن هسته انگور چکیده: سابقه و هدف: پنیر یکی از محصولات لبنی باارزش است که مصرف زیادی در جهان و ایران دارد. در سال های اخیر، به دلیل افزایش بیماری های مرتبط با چربی ازجمله بیماری های قلبی عروقی و چاقی، جایگزینی چربی پنیر با روغن های حاوی اسیدهای چرب فراسودمند و اسیدهای چرب کمتر اشباع، مورد توجه بوده است. هدف از این پژوهش جایگزینی بخشی از چربی شیر با روغن هسته انگور که حاوی اسیدهای چرب غیراشباع و ضروری است، برای تولید پنیر فراسودمند بود. مواد و روش ها: شیر تازه از گاوداری های ماکو تهیه و بعد از گرفتن چربی آن، با مخلوط کردن روغن هسته انگور با علامت تجاری اولیتالیا و خامه با نسبت های ۲۵:۷۵، ۵۰:۵۰ و ۷۵:۲۵ چربی شیر تنظیم شد. سپس پنیر سفید آب نمکی به روش مرسوم در صنعت تولید شد. یک نمونه پنیر کنترل نیز از شیر کامل خریداری شده تولید شد. ویژگی های فیزیکی و شیمیایی نمونه های پنیر در طول ۶۰ روز رسیدن شامل اسیدیته، pH، چربی، نمک، رطوبت و ویژگی های حسی به ترتیب مطابق استاندارد ملی ایران به شماره های ۲۸۵۲، ۱۸۰۹، ۷۶۰ و ۴۹۳۸ اندازه گیری شد. اندازه گیری شاخص لیپولیز با روش نونز و همکاران و ترکیب اسیدهای چرب با استفاده از کروماتوگرافی گازی انجام شد. یافته ها: نتایج این پژوهش نشان داد که pH، اسیدیته، رطوبت، چربی و درصد نمک نمونه های پنیر حاوی روغن هسته انگور با نمونه کنترل اختلاف معنی داری نداشت ولی تاثیر زمان بر ویژگی های فوق معنی دار بود. نمونه های پنیر حاوی روغن هسته انگور، به طور معنی داری ($P < 0.05$) دارای اسیدهای چرب ضروری غیراشباع بیشتر و اسیدهای چرب اشباع کمتری در مقایسه با نمونه پنیر کنترل بود، به طوری که میزان اسید چرب لینولئیک در نمونه های کنترل، حاوی ۲۵٪، ۵۰٪، ۷۵٪ روغن هسته انگور به ترتیب برابر ۳، ۱۷، ۲۰ و ۳۵ درصد و میزان اسید چرب اولئیک به ترتیب ۲۲، ۲۶، ۲۷.۵ و ۲۹.۵ درصد بود. همچنین شاخص لیپولیز نمونه های پنیر حاوی روغن هسته انگور و پنیر کنترل به طور معنی داری ($P < 0.05$) در طول رسیدن پنیر افزایش نشان داد ولی بین نمونه ها از لحاظ شدت لیپولیز اختلاف معنی داری وجود نداشت. نتایج حاصل از ارزیابی حسی نشان داد که پنیر نمونه کنترل از لحاظ بافت بالاترین امتیاز را داشت ولی پنیر حاوی ۷۵ درصد روغن انگور از لحاظ رنگ، بو و طعم بالاترین امتیاز را کسب کرد. از لحاظ مقبولیت کلی نمونه پنیر حاوی ۷۵٪ روغن هسته انگور امتیاز بیشتری بدست آورد. نتیجه گیری کلی: نتایج این پژوهش امکان جایگزینی چربی پنیر با روغن هسته انگور را برای تولید پنیر سفید آب نمکی فراسودمند و سالم تر از لحاظ تغذیه ای نشان داد. کلمات کلیدی: پنیر سفید آب نمکی، فراسودمند، روغن هسته انگور، چربی شیر

کلمات کلیدی:

پنیر سفید آب نمکی، فراسودمند، روغن هسته انگور، چربی شیر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1454226>



