

عنوان مقاله:

مقایسه ی خصوصیات آنتی اکسیدانی پنیر خامه ای در دماهای محیط و یخچال، طی دوره نگهداری

محل انتشار:

بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

مهناز خلیلی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار

امیرحسین الهامی راد

موسی الرضا هوشمند دلیر

محمد آرمین

خلاصه مقاله:

دراین تحقیق به ارزیابی خصوصیات آنتی اکسیدانی پنیر خامه ای، طی دوره نگهداری در دماهای محیط و 15 و 30 روز و، یخچال، پرداخته شد. جهت بررسی خصوصیات آنتی اکسیدانی پنیر خامه ای، تغییرات در زمان های 0 در دو دمای محیط و یخچال ارزیابی گردید. ابتدا چربی پنیر با روش تغییر یافته Folch استخراج شد. آزمون های مورد بررسی شامل تعیین طول دوره القاء، رنسیت، میزان ترکیبات فنلی و آلفا توکوفرول بود. براساس نتایج بدست - آمده، میزان ترکیبات فنلی، آلفا توکوفرول و طول دوره القاء پنیر خامه ای، طی دوره نگهداری، در هر دو دما کاهش یافت که میزان کاهش در دمای یخچال کمتر از دمای محیط بوده است. تمامی این تغییرات در سطح احتمال 5% معنی دار ($P < 0.05$) (ارزیابی رابطه میان طول دوره القاء با ترکیبات فنلی و آلفا توکوفرول نمونه در دمای محیط، نشان داد که یک همبستگی مثبت بین آنها وجود دارد، به طوریکه با کاهش طول دوره القاء میزان ترکیبات فنلی و آلفا توکوفرول نیز کاهش می یابد

کلمات کلیدی:

پنیر خامه ای، خصوصیات آنتی اکسیدانی، رنسیت، ترکیبات فنلی، آلفا توکوفرول

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/148850>

