

عنوان مقاله:

ارزیابی و شناسایی ترکیبات فرار طعم و بوی نامطلوب شیر توسط Headspace-Solid Phase Microextraction

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

مریم انتشاری - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی

کوشان نایب زاده

حسین حبیبی

مهدی محمدیان

خلاصه مقاله:

در تحقیقات بسیاری اثر فرایندهای حرارتی و شرایط نگهداری را مورد مطالعه قرار گرفته اند زیرا این فاکتورها بعنوان عوامل موثر در تشکیل طعم و بوی نامطلوب بویژه در شیر فرادما می باشند که در اثر تغییر در غلظت ترکیبات خاصی مانند آلدهید و متیل کتونها ایجاد می شوند بیشتر روشهای آنالیزی شیمیایی بکار گرفته شده برای استخراج و بررسی ترکیبات فرار زمان بر هستند و نیاز به حجم زیادی از نمونه دارند یکی از سریع ترین و راحت ترین آنالیزهای شیمیایی انجام شده مطابق با این هدف براساس آنالیز فضای فوقانی headspace در مورد ترکیبات فرار است که برای شیر و محصولات شیری با استفاده از روش میکرواستخراج فاز جامد Solid Phase Microextraction انجام می شود که این تکنیک آسان تر بوده و به عنوان روشی قابل قبول و سازگار با محیط زیست برای تعیین مواد فرار و با استفاده از حجم کمی از نمونه مورد استفاده قرار میگیرد.

کلمات کلیدی:

ترکیبات فرار شیر فرایند حرارتی ، فضای فوقانی - میکرواستخراج فاز جامد - سازگاری با محیط زیست

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/149103>

