

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر جایگزینی نسبی نمک کلرید سدیم با کلرید پتاسیم بر روی پروفیل اسیدهای چرب آزادپنیر سفید UF ایرانی

محل انتشار:

همایش ملی صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسنده:

علیرضا شهاب لواسانی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین پیشوا

خلاصه مقاله:

تاثیر جایگزینی نسبی نمک کلرید سدیم با کلرید پتاسیم بر روی پروفیل اسیدهای چرب آزاد پنیر سفید UF ایرانی در طی دوره رسیدن آن به وسیله گاز کروماتوگرافی GC در چهار تیمار شامل مخلوطهایی با نسبت متفاوت از نمک کلرید سدیم و کلرید پتاسیم که به روش نمک زنی خشک به منظور تولید پنیر رژیمی کم نمک با نسبت های تیمار A%1.50 KCl +1.50% NaCl تیمار B%1.00 KCl +2.00% NaCl تیمار C%0.75 KCl +2.25% NaCl و تیمار D تیمار شاهد %3.00 NaCl ساخته شده بود بررسی شد نتایج GC نشان داد بعد از دوره های رسیدگی یکسان 10 و 25 و 55 و 40 و 70 روز بین ترکیب اسیدهای چرب آزاد به غیر از C18:0 اختلاف معنی داری $P>0/05$ وجود نداشت همچنین اختلاف معنی داری $P>0/05$ بین اسیدهای چرب فرار در تیمارها بعد از دوره های رسیدگی یکسان وجود نداشت.

کلمات کلیدی:

اسید چرب آزاد - پنیر سفید UF کلرید سدیم - کلرید پتاسیم - کم نمک

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/150311>

