

## عنوان مقاله:

بررسی اثر نمک کلرید پتاسیم بر روی خواص فیزیکوشیمیایی و حسی پنیر سفید ایرانی

## محل انتشار:

دومین کنفرانس ملی غذای فراسودمند (عملگر) (سال: 1387)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

## نویسندگان:

مسعود جزینی - رییس آزمایشگاه تحقیق و توسعه شرکت لبنیات پاستوریزه پاک

محمد رضا دولت خواه نژاد - کارشناس آزمایشگاه تحقیق و توسعه شرکت لبنیات پاستوریزه پاک

## خلاصه مقاله:

چهار تیمار از پنیر سفید ایرانی شامل مخلوط هایی با نسبت متفاوت  $A:1.50\%NaCl+1.50\%KCl$  و  $D:1.00\%NaCl+2.00\%KCl$ ،  $B:0.75\%NaCl+2.25\%KCl$  و  $C:0.75\%NaCl+2.25\%KCl$  به روش نمک زنی 1 خشک به منظور تولید پنیر رژیمی کم نمک 2 ساخته شدند. عوامل کیفی شامل خصوصیات ترکیبی 3) مقدار رطوبت، درصد چربی، ازت کل بر حسب ماده خشک و ازت محلول در آب، خواص حسی 4) طعم و بافت) مورد بررسی قرار گرفت. نتایج بررسی نشان داد که بین تیمار های مختلف از نظر خصوصیات ترکیبی (مقدار رطوبت، درصد چربی، ازت کل بر حسب ماده خشک و ازت محلول در آب) بعد از دوره های رسیدگی 15، 1 و 30 روز اختلاف معنا داری وجود ندارد. در بررسی خواص حسی (طعم و بافت) بعد از دوره های رسیدگی 15، 1 و 30 روز تیمارها با هم اختلاف معنا داشتند اما تیمار A و D اختلاف کمتری داشتند.

## کلمات کلیدی:

پنیر، کم سدیم، خصوصیات ترکیبی، خواص حسی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/161286>

