

## عنوان مقاله:

تاثیر اسانس زیره سیاه بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی، میکروبی و حسی پنیر فتای فرابالایش

## محل انتشار:

دوماهنامه پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 16، شماره 4 (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

## نویسندگان:

مرضیه مومنی سروستانی - گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد سروستان، ایران، سروستان.

حنان لشکری - گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد زرین دشت، ایران، زرین دشت.

## خلاصه مقاله:

اسانس زیره سیاه فعالیت آنتی اکسیدانی و ضد میکروبی بالایی دارد و می تواند منجر به بهبود و ارتقای ماندگاری سیستم های غذایی گردد. به منظور بررسی تاثیر اسانس زیره سیاه بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی، میکروبی و حسی پنیر فتای فرابالایش غلظت های مختلف اسانس زیره سیاه (صفر، ۰.۰۵/۰، ۱/۰، ۱۵/۰ درصد) به پنیر اضافه شد و نمونه های پنیر در روزهای ۳، ۲۰ و ۶۰ دوره نگهداری آنالیز شدند. نتایج نشان داد که اسانس زیره سیاه دارای تاثیر معنی داری در سطح احتمال ۵٪ بر اسیدیته، pH و خاصیت آنتی اکسیدانی بوده و با افزایش اسانس pH کاهش و اسیدیته و خاصیت آنتی اکسیدانی افزایش یافتند. همچنین اسانس زیره سیاه در سطح احتمال ۵٪ اثر معنی داری بر روی میزان پروتئین، چربی، نمک و ماده خشک پنیر نداشت. نتایج نشان داد دوره نگهداری بر میزان چربی، نمک و پروتئین تاثیر معنی داری نداشت. با افزایش درصد اسانس در پنیر، به طور معنی داری ( $P < 0.05$ ) شاخص \*L کاهش و شاخص \*b افزایش یافت. بررسی خصوصیات حسی در طی دوره نگهداری نشان داد، افزودن اسانس بر روی رنگ، بافت تاثیر معنی داری نداشته ولی بر طعم و پذیرش کلی تاثیر معنی دار است. طعم پنیر در پایان دوره نگهداری نسبت به روز سوم و بیستم کاهش معنی داری نشان داد. در مجموع تیمار حاوی ۰.۵/۰ درصد اسانس از نظر خصوصیات حسی دارای بالاترین امتیاز بود.

## کلمات کلیدی:

اسانس، پنیر، زیره سیاه، فیزیکوشیمیایی، میکروبی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1785589>

