

عنوان مقاله:

بررسی اثرات جایگزینی نسبی نمکی NaCl با نمک KCl بر روی خصوصیات فیزیکوشیمیایی، حسی و رئولوژیکی پنیر سفید ایرانی

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 3، شماره 8 (سال: 1385)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسنده:

خلاصه مقاله:

تأثیر جایگزینی نسبی نمک کلرید سدیم با کلرید پتاسیم بر روی عوامل کیفی شامل خصوصیات فیزیکوشیمیایی پنیر در طی دوره رسیدن آن به وسیله ارزیابی مقدار رطوبت، درصد چربی، ازت محلول در آب، ازت کل بر حسب ماده خشک و خواص حسی (طعم و بافت) و خواص بافتی ۱ 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 نسبتهای تیمار ۱.۵ %KCL+NaCl ۱.۵، A، تیمار ۰۰ %KCl + ۲.۰۰ %NaCl B، ۱.۰۰۰ %NaCl+۲.۲۵ %KCl C، تیمار ۰.۷۵ %KCl و تیمار D (تیمار شاهد)، ۳/ ساخته شده بودند، مورد بررسی قرار گرفت. نتایج نشان داد، بین تیمارهای مختلف از نظر خصوصیدگی (۱، ۱۵، ۳۰) اختلاف معناداری ($P>0.05$) وجود نداشت. از نظر بررسی خواص حسی (عطر و طعم و جسمیات ترکیبی (رطوبت، درصد چربی، ازت کل بر حسب ماده خشک و ازت محلول در آب بعد از دوره رسی) تمام تیمارها اختلاف معنادار ($P<0.05$) داشتند همچنین بررسی خواص بافتی در روز سی ام دوره رسیدگی نشان داد که اختلاف معناداری ($P>0.05$) بین تیمارهای A و D وجود ندارد.

کلمات کلیدی:

Sensory properties, Rheological properties, Physicochemical, Flavor and body texture
خصوصیات فیزیکوشیمیایی، خواص حسی، پنیر سفید ایرانی، خواص بافتی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1825244>

