

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر اینولین، کازئینات سدیم و زمان رسیدن بر خصوصیات کیفی پنیر کوزه تهیه شده از شیر گاو

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 14، شماره 72 (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 15

نویسندگان:

- دانشجوی دکتری علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری، مازندران، ایران

- دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده مهندسی زراعی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری، مازندران، ایران

- استادیار گروه پژوهشی مواد غذایی، پژوهشکده غذایی و کشاورزی، پژوهشگاه استاندارد، کرج، ایران

خلاصه مقاله:

چکیده در این پژوهش، اثر اینولین (۲ و ۴ درصد وزنی)، کازئینات سدیم (۱/۰ و ۲/۰ درصد وزنی) و زمان رسیدن بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی، حسی، ریزساختار و رئولوژیکی پنیر کوزه مورد بررسی قرار گرفت. با افزایش دوره رسیدن اسیدیته، چربی، چربی در ماده خشک و نیتروژن محلول در آب نسبت به نیتروژن کل افزایش یافت درحالیکه pH، رطوبت و نیتروژن کل نسبت به ماده خشک کاهش یافت. اینولین و کازئینات سدیم تاثیر معنی داری بر pH نمونه ها نداشت ($p < 0.05$). درصد رطوبت با افزایش سطح جایگزینی کازئینات سدیم رابطه عکس و با افزایش سطح جایگزینی اینولین رابطه مستقیم داشت. نسبت نیتروژن کل به ماده خشک با تمامی سطوح جایگزینی کازئینات سدیم افزایش یافت ولی هیچ یک از سطوح جایگزینی اینولین تغییر معنی داری در نسبت فوق ایجاد نکرد. نسبت نیتروژن محلول در آب به نیتروژن کل با جایگزینی اینولین رابطه عکس و با جایگزینی کازئینات سدیم رابطه مستقیم داشت. تمام سطوح جایگزینی اینولین و کازئینات سدیم به ترتیب دارای کمترین و بیشترین مدول ذخیره (G') نسبت به نمونه تهیه شده از شیر گاو بود. بررسی ریزساختار نمونه ها نشان داد که در پنیر حاوی اینولین ۴% تعداد حفرات بیشتر و پراکندگی یکنواخت تر حفرات دیده شد. در ارزیابی حسی پنیر کوزه دارای اینولین ۴% بافت، طعم و پذیرش کلی مطلوب تر و پنیر کوزه حاصل از شیر گاو، رنگ و ظاهر مطلوب تری داشت.

کلمات کلیدی:

کلید واژگان: اینولین، پنیر کوزه، رسیدن، کازئینات سدیم

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1825991>

