

عنوان مقاله:

تاثیر پوشش خوراکی بر پایه کنسانتره پروتئین آبنبیر حاوی نیسین روی ماندگاری پنیر سفید آب نمکی

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 14، شماره 66 (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

- دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه مهندسی علوم و صنایع غذایی، واحد ماکو، دانشگاه آزاد اسلامی، ماکو، ایران

- مدیر گروه مهندسی علوم و صنایع غذایی، واحد ماکو، دانشگاه آزاد اسلامی، ماکو، ایران

- استاد گروه مهندسی علوم و صنایع غذایی، واحد ماکو، دانشگاه آزاد اسلامی، ماکو، ایران

خلاصه مقاله:

چکیده ترکیبات مغذی، میزان رطوبت بالا، pH مناسب در سطح، حمل و نقل و نگهداری، اغلب باعث شروع و گسترش آلودگی پنیر با میکروارگانیسم‌ها در سطح می‌گردد و زمان ماندگاری محصول را محدود می‌نماید. استفاده از فیلم‌ها و پوشش‌های خوراکی ضد میکروبی باعث افزایش کیفیت، ایمنی و زمان ماندگاری مواد غذایی از جمله پنیر شده است. در این پژوهش تاثیر پوشش خوراکی بر پایه WPC همراه نیسین با غلظت های ۳۰۰،۲۰۰،۱۰۰ IU/mgr بر روی خصوصیات میکروبی، فیزیکی و شیمیایی پنیر سفید آب نمکی که باکتری استافیلوکوکوس اورئوس بر سطح آن تلقیح شده بوده مورد بررسی قرار گرفت. نتایج نشان داد که پوشش خوراکی حاوی نیسین با غلظت ۳۰۰ IU/mgr توانست تا مدت ۱۵ روز از رشد استافیلوکوکوس اورئوس جلوگیری نماید. پوشش دهی تاثیر معناداری بر روی درصد چربی، نمک، pH و اسیدیته نمونه های پنیر نداشت. پوشش بر پایه WPC به همراه نیسین توانست افت رطوبت را به میزان ۶۴ درصد کاهش دهد. پوشش های مختلف تاثیر معنی دار ($P > 0.05$) بر روی خواص حسی نداشت.

کلمات کلیدی:

کلید واژگان: پروتئین آبنبیر، ماندگاری، پوشش خوراکی، نیسین، استافیلوکوکوس اورئوس

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1829224>

