

عنوان مقاله:

تأثیر لاکتوز، تغلیظ شده پروتئینی آب پنیر و شیر خشک بی چربی بر برخی ویژگی های رئولوژیکی و حسی ماست قالبی تهیه شده از شیر ماست سازی با سطوح مختلف سلولهای سوماتیک

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 12، شماره 49 (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

Maryam Ein Ali Afjeh - دانش آموخته ی دوره ی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد علوم و تحقیقات تهران

Hamid Ezzat Panah - عضو هیات علمی و استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد علوم و تحقیقات

Mohammad Amin Mohammadi Far - عضو هیات علمی و استادیار دانشکده ی تغذیه و صنایع غذایی دانشگاه شهید بهشتی

Mehdi Amin Afshar - مربی پایه 1 دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات تهران

خلاصه مقاله:

در هنگام تولید ماست قالبی هر گونه تغییر در مقادیر ترکیباتی مانند لاکتوز و کارژن می تواند به کیفیت محصول از دیدگاه رئولوژیک و حسی لطمه وارد نماید. از سوی دیگر با توجه به کیفیت شیر خام مورد استفاده در صنعت افزودن ترکیبات ذکر شده می تواند راهکارهای عملی جبران نواقص ابتدای زنجیره تامین شیر خام محسوب شوند که در این تحقیق به بررسی عملی بودن چنین راهکارهایی پرداخته می شود. در این تحقیق تعیین تاثیر گذاری بیماری ورم پستان بر کیفیت ماست قالبی و نیز تاثیر اضافه کردن غلظت های مختلف لاکتوز، تغلیظ شده پروتئینی آب پنیر و شیر خشک بی چربی بر برخی ویژگی های رئولوژی و حسی ماست قالبی بررسی شد. پس از آن که تفاوت بین سطوح مختلف سلولهای سوماتیک در شیر خام از نظر مقدار لاکتوز، کارژن و پروتئین های محلول در سطح احتمال ۵/۰ سنجیده شد در چند مرحله بصورت جداگانه، با افزودن لاکتوز، کنستانتیره پروتئینی آب پنیر و شیر خشک بی چربی به شیر دارای سلولهای سوماتیک در سطوح متوسط (۲۰۰۰۰۰ تا ۸۰۰۰۰۰ سلول در هر میلی لیتر از شیر خام) و بالا (بیش از ۸۰۰۰۰۰ سلول در هر میلی لیتر) از رویکرد تنظیم لاکتوز ماست قالبی تهیه شد. یک تیمار هم با افزودن شیر خشک بی چربی به شیر حاوی سطوح مختلف سلول های سوماتیک (سطح مخلوط) به منظور تنظیم کارژن بود. هم زمان با افزایش شمار سلولهای پیکری مقدار پارامتر a معرف قدرت ساختار نمونه های ماست قالبی از ۵ به ۱/۴ کاهش یافت. نتایج این تحقیق نشان داد که با استفاده از ترکیبات مختلف، نمی توان اثرات بیماری را در ویژگی های حسی محصول جبران و انتظار مصرف کننده را تامین نمود.

کلمات کلیدی:

Key words: Somatic cell count, Set yoghurt, W.P.C, Lactose

کلید واژگان: سلولهای سوماتیک، ماست قالبی، ویژگی های ویسکو الاستیک، کنستانتیره پروتئینی آب پنیر، لاکتوز

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1829602>



