

## عنوان مقاله:

بررسی اثر آنتی اکسیدانی و ضد میکروبی اسانس آویشن بر پنیر خامه ای

## محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 18، شماره 119 (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

## نویسندگان:

Hannan lashkari - Assistant Professor, Department of Food Science and Technology, zarindasht Branch, Islamic Azad University

Farzaneh Malek Zadeh Haghighi - Department of Food Science and technology, Sarvestan Branch, Islamic Azad University

## خلاصه مقاله:

پنیر، فرآورده لبنی است که به آلودگی توسط میکروارگانیسم‌های بیماریزا و فسادزا حساس است. آلودگی میکروبی می‌تواند باعث کاهش عمر مفید آن و ایجاد خطرات جدی برای سلامت مصرف کنندگان شود. اسانس آویشن فعالیت آنتی‌اکسیدانی و ضد میکروبی بالایی دارد و می‌تواند منجر به بهبود و ارتقای ماندگاری سیستم‌های غذایی گردد. به منظور بررسی تاثیر اسانس آویشن بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی، میکروبی و حسی پنیر خامه‌ای، غلظت‌های مختلف اسانس آویشن (0، 0.05/0، 0.1/0 و 0.15/0 درصد) به پنیر خامه‌ای افزوده شد. نمونه های پنیر در هفته های اول، چهارم و هفتم از دوره نگهداری مورد آنالیز قرار گرفتند. نتایج نشان داد که تغییرات درصد اسانس بر میزان اسیدیته، ماده خشک، نیروی چسبندگی،  $IC_{50}$  و پراکسید پنیر تاثیر معنی‌دار ( $P < 0.05$ ) دارد. با افزایش درصد اسانس روند کاهشی در میزان اسیدیته، نیروی چسبندگی، پراکسید و  $IC_{50}$  پنیر مشاهده شد. تغییرات درصد اسانس بر میزان pH، سختی بافت، میزان چربی و پروتئین پنیر تاثیر معنی‌دار ندارد. نتایج نشان داد که زمان تاثیر معنی‌داری ( $P < 0.05$ ) بر میزان اسیدیته، ماده خشک، پراکسید و  $IC_{50}$ ، پراکسید و نیروی چسبندگی پنیر دارد در حالی که بر پروتئین، چربی و سختی بافت تاثیر معنی‌داری نداشت. در طی دوره نگهداری اسیدیته، ماده خشک، پراکسید و  $IC_{50}$  افزایش و pH و چسبندگی کاهش یافتند. افزودن اسانس به پنیر تاثیر معنی‌داری ( $P < 0.05$ ) بر تعداد کلی‌فرم‌ها نداشت اما موجب کاهش معنی‌دار تعداد کپک و مخمر و شمارش کلی گردید. نتایج نشان داد که افزودن اسانس به پنیر بر رنگ و بافت تاثیر معنی‌دار ( $P < 0.05$ ) ندارد، اما بر طعم و پذیرش کلی پنیر تاثیر معنی‌دار است و موجب بهبود طعم و پذیرش کلی گردید. درصد‌های بالای اسانس موجب کاهش امتیاز خصوصیات حسی پنیر گردید. در مجموع تیمار حاوی 0.05/0 درصد اسانس از نظر خصوصیات حسی بهترین تیمار بود.

## کلمات کلیدی:

آویشن، پنیر، حسی، فیزیکوشیمیایی، میکروبی

Thymus vulgaris essential oil, cheese, sensory, physicochemical, microbial

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1830212>

