

عنوان مقاله:

بررسی اثرات اسانس نعناع بر روی پنیر

محل انتشار:

فصلنامه پژوهش های کاربردی در فنی و مهندسی، دوره 3، شماره 21 (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسندگان:

زهرا حق جو - کارشناس علوم تجربی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد مرودشت، ایران

مریم رخشنده ابرقویی - دکتری روانشناسی تربیتی، دانشگاه آزاد مرودشت، ایران

مهوش جمال آبادی - کارشناس علوم تجربی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد مرودشت، ایران

خلاصه مقاله:

از مباحث عمده در صنایع تولیدی حذف عوامل بیماری زایی و فساد میکروبی است. صنایع تولیدی به منظور حفظ سلامت مصرف کننده و خاصیت طعم دهندگی برخی از این اسانس ها به دنبال جایگزین کردن عوامل ضد میکروبی طبیعی به جای تیمارهای شیمیایی می باشند. بکارگیری اسانسهای گیاهی بعنوان یک محافظت کننده غذایی در پنیرهای نرم در سال ۲۰۰۱ توسط A. smith, th و palmer و همکاران مورد بررسی قرار گرفت. با توجه به تاثیر سوء نگهدارندهای شیمیایی مورد استفاده در محصولات غذایی بر سلامت انسان ضروری است از نگهدارنده های با منشاء گیاهی استفاده کرد که هم هزینه کمتری در بر داشته باشد و هم برای سلامتی انسان مضر نباشد. اسانس ها دارای خاصیت ضد باکتریایی، ضد قارچی، ضد مخمر، ضد ویروسی و نیز آنتی اکسیدانی می باشند. اسانس نعنا در حالت تازه بیرنگ و دارای طعم سوزاننده است ولی به مرور زمان، رنگ زرد مایل به سبز پیدا می کند و طعم آن در صورت رقیق شدن مطبوع می گردد. وزن مخصوص آن در دمای ۱۵ درجه بین ۹۰۸/۰ تا ۹۲۷/۰ است. با توجه به اثرات مخربی که نگهدارندهای شیمیایی بر سلامتی مصرف کنندگان دارند جهت تولید پنیری که از طرفی بر پایه نگهدارنده های طبیعی ساخته شده و نیز از مقبولیت حسی بالای در بین مصرف کنندگان برخوردار باشد و از طرفی مناسب برای افرادی باشد که با مقادیر بالای نمک موجود در پنیر به دلیل وجود بیماری های قلبی عروقی مشکل دارند می توان از مقادیر پایین اسانس نعناع به عنوان مثال چیزی در حدود ۲۰۰ppm در جریان تهیه و ساخت پنیر سفید ایرانی استفاده کرد.

کلمات کلیدی:

پنیر، اسانس نعناع، سلامت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1895656>

