

عنوان مقاله:

تاثیر استفاده از نسبت های مختلف لاکتوباسیلوس هلویتیکوس و استارتر مزوفیل بر ترکیبات مولد آروما و ویژگی های حسی پنیر سفید فرآپالایش

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 21، شماره 152 (سال: 1403)

تعداد صفحات اصل مقاله: 15

نویسندگان:

Arash Tondhoush - Tehran Medical Sciences, Islamic Azad University

Mostafa Soltani - Tehran Medical Sciences, Islamic Azad University

Fatemeh Azarikia - Tehran University

Aziz Homayouni Rad - Tabriz University of Medical Sciences

Mostafa Karami - Bu-Ali Sina University, Hamedan

خلاصه مقاله:

فرآپالایش از تکنیک های مورد استفاده برای تغلیظ شیر به منظور تولید پنیر با ویژگی های فیزیکی شیمیایی و تغذیه ای مطلوب تر می باشد. از سوی دیگر استفاده از استارترهای ترکیبی در تولید پنیر می تواند منجر به ارتقاء ویژگی های حسی و مطلوبیت کلی در محصول نهایی گردد. هدف این پژوهش بررسی اثر استفاده از نسبت های مختلف باکتری لاکتوباسیلوس هلویتیکوس و استارترهای مزوفیل (لاکتوباسیلوس لاکتیس زیرگونه لاکتیس و لاکتوباسیلوس لاکتیس زیرگونه کرموریس) بر ترکیبات مولد آروما و ویژگی های حسی پنیر سفید فرآپالایش در طول دوره رسیدگی بود. بر این اساس 5 نمونه پنیر سفید فرآپالایش با استفاده از نسبت های مختلف استارترهای مزوفیل و لاکتوباسیلوس هلویتیکوس (۱۰۰:۰، ۲۵:۷۵، ۵۰:۵۰، ۷۵:۲۵ و ۱۰۰:۰) تولید شده و در سردخانه ($9 \pm 1^{\circ}\text{C}$) به مدت ۹۰ روز نگهداری شدند. آزمون های لازم بر روی نمونه های تولید شده در روزهای ۱، ۳۰، ۶۰ و ۹۰ از دوره رسیدگی صورت پذیرفت. طبق نتایج بدست آمده استفاده از نسبت های بالاتر لاکتوباسیلوس هلویتیکوس در تولید پنیر سفید فرآپالایش سبب افزایش معنی دار مقادیر کربن دی اکسید، اتانول و اتیلن اکساید و کاهش معنی دار میزان استن گردید ($p < 0/05$). در ارتباط با ویژگی های حسی، افزایش میزان لاکتوباسیلوس هلویتیکوس منجر به دریافت امتیازات پایین تر در پارامتر قوام و بافت و امتیازات بالاتر در مزه و بو شد ($p < 0/05$). بطور کلی استفاده از استارتر مزوفیل و لاکتوباسیلوس هلویتیکوس با نسبت های ۲۵:۷۵ و ۷۵:۲۵ منجر به ارتقاء ترکیبات مولد آروما در محصول نهایی و تولید پنیر سفید فرآپالایش با ویژگی های حسی مطلوب شد.

کلمات کلیدی:

UF white cheese, Lactobacillus helveticus, mesophilic starter cultures, volatile compounds, sensory characteristics

پنیر سفید فرآپالایش، لاکتوباسیلوس هلویتیکوس، استارترهای مزوفیل، ترکیبات مولد آروما، ویژگی های حسی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/2028945>

