

عنوان مقاله:

بررسی اثر افزودن روغن هسته انگور بر مدت زمان ماندگاری و میزان بار میکروبی کل خامه قنادی

محل انتشار:

دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

علی محمدی ثانی - مدرس گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان ایران

علی سبز میدانی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان، باشگاه پژوهشگران جوان، دانشجوی کارش

سیمین اسداللهی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین پیش

خلاصه مقاله:

مقدمه و هدف: خامه قنادی از پرمصرف ترین فرآورده های لبنی در صنایع غذایی است که یک رژیم پر کالری بوده و باعث افزایش وزن یا چاقی می گردد که می تواند عامل بروز بیماری های مختلف از جمله دیابت، افزایش فشار خون، بیماریهای قلبی و حتی سرطان باشد. کاهش چربی اثرات منفی بر خواص کیفی خامه کم کالری دارد، روغن هسته انگور دارای خواص ضد میکروبی، ضد سرطانی، فعالیت آنتی اکسیدانی قوی و بدون عطر و طعم می باشد که می توان با افزودن آن به خامه هایقنادی و پاستوریزه علاوه بر کاهش چربی های مضر و افزایش ارزش تغذیه ای آن بدون کاهش خواص ظاهری، ماندگاری خامه ها را افزایش و بار میکروبی آن را کاهش داد. بدین منظور پژوهش حاضر به منظور بررسی اثر افزودن روغن هسته انگور بر مدت زمان ماندگاری و میزان بار میکروبی کل خامه قنادی صورت گرفته است. پژوهش انجام شده به منظور بررسی اثر افزودن مقادیر مشخصی از روغن هسته انگور 0/5 و 1 و 2 و 5 و 5 درصد (به خامه قنادی و تأثیر ضد میکروبی آن صورت گرفته است. لذا در این پژوهش از آزمون اسیدیتنه، شمارش کلی میکروارگانیسم ها و شمارش خانواده انتروباکتریاسه جهت ارزیابی مدت زمان ماندگاری استفاده شد. یافته ها: در این تحقیق مشخص شد که با افزودن روغن هسته انگور به خامه قنادی به میزان 5 درصد در دمای محیط می توان از فعالیت میکروارگانیسم های خامه تا حد زیادی جلوگیری نمود. در شرایطی که خامه پاستوریزه در یخچال نگهداری می شود و در دمای محیط در کمتر از 22 ساعت فاسد می گردد را توانسته ایم تا 72 ساعت در دمای محیط بدون تغییر در ساختار و ترکیبات نگهداری کنیم. بحث و نتیجه گیری: نتایج این مطالعه نشان می دهد که امروزه با افزایش جمعیت در جهان و افزایش هزینه های تولید و نگهداری مواد غذایی در شرایط استریل و همینطور هزینه های سرسام آور انرژی در واحد های تولید مواد غذایی می تواند یک راهکار مناسب برای کاهش هزینه ها و از طرفی توسعه صنعت لبنیات و محصولات قنادی همچنین گسترش صادرات این محصولات در دنیا باشد.

کلمات کلیدی:

خامه قنادی، روغن هسته انگور، خاصیت ضد میکروبی، مدت زمان ماندگاری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/205421>

