

عنوان مقاله:

بررسی محتوای کلسترول در پنیر ليقوان و تغييرات آن طی دوره رسیدن

محل انتشار:

بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

آریتاز علیزاده - استادیار دانشگاه آزاد اسلامی واحد تبریز، گروه علوم و صنایع غذایی

محمدرضا احسانی - استاد دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات تهران، گروه علوم و صنایع غذایی

سمیه بهفر - دانشجوی دکتری دانشگاه فردوسی مشهد، گروه علوم و صنایع غذایی

خلاصه مقاله:

محبوبیت پنیر ليقوان در میان مصرف کنندگان ایرانی از یک طرف، اهمیت بیماریهای قلبی عروقی از طرف دیگر و در نتیجه توصیه به کاهش مصرف غذاهای پرچرب حیوانی از دلایل نیاز به بررسی فاکتورهای تغذیه ای در پنیر ليقوان می باشد. لذا هدف از این تحقیق بررسی محتوای کلسترول در پنیر ليقوان و تغییرات آن طی دوره رسیدن می باشد. مواد و روشها: به منظور تعیین محتوای کلسترول از کروماتوگرافی گازی استفاده شد. به این ترتیب که نمونه ابتدا صابونی شده و بخش غیرقابل صابونی بدون مشتق سازی و بعد از خالص سازی به دستکاه تزریق گرید. نتایج و بحث: محتوای کلسترول در پنیر طی دوره رسیدن 5 ماهه بطور میانگین 35 میلی گرم در 100 گرم پنیر بدست آمد. آنالیز رگرسیون نشان داد تغییرات کلسترول طی دوره رسیدن معنی دار نبوده است. البته با مقایسه میانگین کلسترول بصورت ماهانه تنها تفاوت در محتوای کلسترول ماه سوم با سایر نمونه ها مشاهده شد که نشان می دهد با گذشت سه ماه از دوره رسیدن، محتوای کلسترول کاهش یافته است. نتایج تحقیقات گذشته نشان داده که برخی باکتریهای لاکتیکی و پروبیوتیکی قابلیت جذب کلسترول دارند. این توانایی تا ماه سوم به دلیل فعالیت باکتریها ادامه داشته ولی از ماه چهارم به دلیل غلظت بالای نمک موجود، باکتریها لیز شده و کلسترول جذب شده به دیواره سلولی رها شده است. خروج آب پنیر و افزایش ماده خشک نیز از دلایل بافا رفتن غلظت کلسترول بوده است. نتیجه گیری کلی: در کل می توان گفت فلور طبیعی پنیر ليقوان قادر به کاهش میزان کلسترول تا 42% می باشد و پنیر 3 ماهه از نظر محتوای کلسترول در پائین ترین سطح خود می باشد.

کلمات کلیدی:

باکتریهای لاکتیکی، پنیر ليقوان، رسیدن، کلسترول

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/234434>

