

عنوان مقاله:

مقایسه تاثیر غلظت های مختلف صمغ کتیرا و ثعلب بر خصوصیات فیزیکی شیمیایی پنیر لیقوان در طی دوره رسیدگی

محل انتشار:

بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

نویسندگان:

شهره خدمتی - کارشناس ارشد مهندسی مواد و طراحی صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی

محیا اورجی - کارشناس ارشد مهندسی مواد و طراحی صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی

جعفر محمدزاده میلانی - عضو هیئت علمی دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی ساری استادیار

خلاصه مقاله:

در این پژوهش تأثیر صمغ کتیرا در چهار غلظت 0/25 و 0/5 و 0/75 و 1 گرم و همچنین صمغ ثعلب در چهار غلظت 0/5 و 1 و 1/5 و 2 گرم صمغ در هر کیلوگرم شیر گوسفند مصرفی مورد بررسی قرار گرفت. تغییرات فیزیکی و شیمیایی (pH و رطوبت، خاکستر، چربی، پروتئین، نمک، اسیدیته) در طی 90 روز دوره رسیدن برای هر دو صمغ تحت شرایط یکسان آزمایشگاهی بررسی و ارزیابی شد. افزودن صمغ ثعلب و کتیرا نتایج مشابهی را برای هر دو نوع پنیر حاوی صمغ کتیرا و ثعلب نشان داده است. نتایج حاکی از آن است که با افزودن صمغ ها به نمونه ها چربی، پروتئین و رطوبت به ترتیب نسبت به نمونه شاهد کاهش، افزایش افزایش را نشان داده است

کلمات کلیدی:

پنیر لیقوان، خصوصیات فیزیکی و شیمیایی، صمغ ثعلب، صمغ کتیرا

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/297136>

