

عنوان مقاله:

آنالیز میکروبی پنیر کوبه کردستان تولیدی با مایه پنیر قارچی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 3

نویسندگان:

شفق شریعتی - دانشجوی کارشناسی ارشد تکنولوژی مواد غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان

مرضیه بلندی - استادیار، گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان

فریدین میراحمدی - مربی، گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد سنندج

خلاصه مقاله:

این مطالعه در راستای تهیه فرآورده سالم از شیر و بررسی دانش بومی در تهیه و سالم سازی پنیر کوبه استان کردستان انجام گرفت. در این تحقیق پنیر کوبه درسه غلظت 1 و 1/5 و 2 درصد با استفاده از مایه پنیر قارچی تولید شد و در طول پنج ماه دوره رسیدن در شرایط نگهداری بومی مورد بررسی قرارگرفت مطالعات میکروبی در طول آزمایش نشان داد تعداد قارچ در طول مدت رسیدن پنیر افزایش یافت و میزان کل میکروب تا ماه چهارم روندی افزایشی دارد و در پنجم کاهش یافته است. با توجه به مقایسه میانگین ها زمان روی تغییرات کپک و مخمر و کل میکروب اثر گذاشته و در سطح 1 % معنی دار می باشد و اثر غلظت روی تغییرات کپک و مخمر و کل میکروب در سطح احتمال 5 % دارای اختلاف معنی دار است.

کلمات کلیدی:

پنیر کوبه، کوزه های سفالی کیفیت میکروبی و مایه پنیر قارچی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/297291>

