

## عنوان مقاله:

آنالیز میکروبی پنیر کوپه تولیدی کردستان با مایه حیوانی

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 3

## نویسندگان:

پری سهرابی - دانشجوی کارشناسی ارشد تکنولوژی مواد غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان

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

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

## خلاصه مقاله:

پنیرهای سنتی برحسب تجربه دیرینه دامداران عمدتاً از شیرخام تهیه می شوند و به دلیل آلوده شدن شیر در مراحل تولید و ارزیابی میکروبی (کلی فرم و کپک و مخمر) با توجه به زمان رسیدن و سه غلظت (5 و 1 و 2 درصد) به طول انجامید. نتایج مطالعات میکروبی در طول آزمایش نشان داد در دوره رسیدگی تعداد کل باکتری از بین رفته بود. بنابراین مطلوب ترین زمان مصرف پنیر کوپه پایان دوره رسیدگی و مناسب ترین غلظت مایه پنیر حیوانی کپک و مخمر 2% و کلی فرم غلظت 1% می باشد.

## کلمات کلیدی:

پنیرکوپه، جار سفالی، کیفیت میکروبی، مایه پنیر حیوانی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/297296>

