

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر درجه حرارت و زمان نگهداری شیر پاستوریزه بر شاخص پروتئولیز و میزان هیدرولیز پروتئین های شیر

محل انتشار:

یازدهمین کنگره ملی مهندسی شیمی ایران (سال: 1385)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

مهشید جهادی - کارشناس ارشد علوم و صنایع غذایی، باشگاه پژوهشگران جوان دانشگاه آزاد ا

محمد رضا احسانی - دانشیار، علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی دانشگاه تهران، کرج، باشک

خلاصه مقاله:

این تحقیق به منظور ارزیابی اثر درجه حرارت و زمان نگهداری شیر پاستوریزه بر روند فعالیت پروتئولیتیک شیر، با استفاده از طرح فاکتوریل کامل 3×3 انجام پذیرفت. به طوریکه شیر پاستوریزه در سه سطح درجه حرارت (5، 16، 25 درجه سانتیگراد) و در سه سطح زمان نگهداری (1، 2، 3 روز) از نظر pH و درصد افزایش ازت غیر کازئینی به پروتئین خام نسبت به روز آغازین مورد ارزیابی قرار گرفت. نتایج این تحقیق با احتساب دامنه اطمینان 95 درصد حاکی از تاثیر معنادار متغیرهای فوق ب pH و درصد تغییر ازت غیر کازئین به پروتئین خام می باشد. به طوریکه با افزایش درجه حرارت و زمان نگهداری pH کاهش و درصد ازت غیر کازئینی به پروتئین خام افزایش می یابد. بررسی تغییرات پروتئین شیر بر روی SDS-PAGE (20-10 درصد اکریل آمید) حاکی از تاثیر عوامل فوق بر کاهش فراکسیونهای کازئین و تولی د محصولات هیدرولیز شده می باشد. شایان ذکر است که پروتئین های α - و لاکتوآلبومین β - لاکتوگلوبولین دستخوش پروتئولیز واقع نمی شوند.

کلمات کلیدی:

شیر- پاستوریزه- پروتئولیز- درجه حرارت- زمان نگهداری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/30690>

