

عنوان مقاله:

تأثیر کیفیت شیرخام بر عمر نگهداری شیر و محصولات جانبی

محل انتشار:

همایش ملی علوم و فناوریهای نوین در صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

حامد ادیبی درونکلایی - دانش آموخته کارشناسی ارشد دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

صاحبه صداقتی - دانشجوی دوره کارشناسی ارشد دانشگاه فردوسی مشهد

خلاصه مقاله:

مدت عمر نگهداری شیرهای تولید شده و محصولات جانبی آنها تا حدود زیادی تحت تأثیر کیفیت شیر خام میباشد. اساس اندازهگیری ترکیبات میکروبی و سلولهای سوماتیک توسط بار آنزیمهای مقاوم به گرما امکانپذیر میباشد. معمولا باکتریهای Psychrotrophic در سطح زیاد در شیر حضور دارند که وجود پروتئازها و لیپازهای مقاوم به گرما میتوانند باعث شکستن پروتئین و چربی بشوند. وجود ترکیبات میکروبی و سلولهای سوماتیک زیاد در شیرخام با فعالیتهای پروتئازی با ثبات حرارتی بالا (پلاسمین) و لیپازی (لیپوپروتئین لیپاز) ارتباط پیوسته دارد. توانایی از بین بردن، حذف و کنترل میکرو اورگانیزم در فرآیندهای سردسازی و پاستوریزاسیون میتواند راهی برای اصلاح ترکیبات میکروبی و جلوگیری از بین رفتن عطر و طعم شیر شود. شیرهایی که دارای مقادیر کمتری از ترکیبات میکروبی و سلولهای سوماتیک باشند نشان از سلامت شیر و محصولات جانبی تولیدی حاصل از آن میباشد

کلمات کلیدی:

مدت عمر نگهداری، سلولهای سوماتیک، پروتئولیز، عطر و طعم

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/339311>

