

## عنوان مقاله:

تولید دوغ توسط عصاره ی اتانولی مرزنجوش و بررسی اسیدیته آن در شرایط آزمایشگاهی در طول زمان نگهداری

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

## نویسندگان:

مهدی اطهری - گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار، سبزوار، ایران

محمد رضا سعیدی اصل

امیرحسین الهامی راد

## خلاصه مقاله:

بیماریهای ناشی از غذا در نتیجه مصرف غذاهای آلوده به باکتریهای عامل فساد و بیماریزا بطور مستقیم در سلامت جامعه نقش دارد. استفاده از مواد شیمیایی به منظور جلوگیری، یا به تاخیر انداختن فساد مواد غذایی امروزه دارای کاربرد وسیعی می باشد. گیاه مرزنجوش گیاه دارویی از خانواده نعناعیان است. امروزه از بخشهای گیاه مرزنجوش و عصاره های بیوشیمیایی آن شامل گیاه کامل، برگ، اسانس و غیره بطور معمول در صنایع غذایی به عنوان ادویه در صنعت صابون سازی جهت معطر کردن و در فرآورده های آرایشی به دلیل مهار اکسیداسیون لیپید استفاده می شود. در این بررسی، دوغ بدون گاز حاوی غلظتهای 1/5, 3, 6 درصد عصاره اتانولی مرزنجوش تهیه شد و خواص فیزیکوشیمیایی (اسیدیته) آن در طی دوره ی نگهداری در دمای محیط و یخچال بررسی شد. نتایج نشان داد که نمونه های نگهداری شده در دمای محیط خواص شیمیایی محصول (اسیدیته) دچار تغییرات شدند.

## کلمات کلیدی:

دوغ گرمادیده، عصاره گیاه داروئی مرزنجوش، خواص فیزیکوشیمیایی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/339444>

