

عنوان مقاله:

افزایش غنی سازی ویتامین D در شیر 2% چربی فرآوری شده در دمای بالا و زمان کوتاه، شیرکاکائو 2% چربی فرآوری شده در دمای بسیار بالا و ماست توت فرنگی کم چرب

محل انتشار:

دومین همایش کشوری سلامت شیر از تولید تا مصرف و اهمیت تغذیه ای آن (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

مهرناز طبیبیان - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده تغذیه، کمیته تحقیقات دانشجویی، دانشگاه علوم پزشکی تبریز، تبریز، ایران

نرمین نظام دوست ثانی

سارا نعمت بخش - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه شهرکرد، شهرکرد، ایران

خلاصه مقاله:

هدف از این مطالعه بررسی اثر افزایش غنی سازی ویتامین D (250 واحد بین المللی) بر ویژگی های حسی و پایداری این ویتامین در طول فرآیند و نگهداری شیر 2% چربی فرآوری شده در دمای بالا و زمان کوتاه (HTST)، شیرکاکائو 2% چربی فرآوری شده در دمای بسیار بالا (UHT) و ماست توت فرنگی کم چرب می باشد. سه تکرار از هر محصول تولید شد که این تکرارها شامل شاهد (بدون غنی سازی ویتامین D)، گروه تحت درمان با 100 واحد بین المللی ویتامین D (سطح فعلی غنی سازی این ویتامین) و گروه تحت درمان با 250 واحد بین المللی ویتامین D بود. برای کل غنی سازی ها کنسانتره ی ویتامین D3 محلول در آب سرد استفاده شد. شیر 2% HTST چربی، 21 روز نگهداری شد و آنالیز ویتامین D قبل از فرآیند در روزهای 0، 14 و 21 و ارزیابی حسی روز 14م انجام شد. شیرکاکائو 2% UHT چربی 60 روز نگهداری شد و آنالیز ویتامین D قبل از فرآیند در روزهای 0، 40 و 60 و ارزیابی حسی روز 40م صورت گرفت. ماست توت فرنگی کم چرب نیز 42 روز نگهداری شد و آنالیز ویتامین D قبل از فرآیند در روزهای 0، 28 و 42 و ارزیابی حسی در روز 28م انجام گرفت. پایداری ویتامین D برای تمام محصولات، در طول فرآیند و مدت نگهداری نشان داده شد. افزایش غنی سازی ویتامین D از 100 به 250 واحد بین المللی، تغییری در ویژگی های حسی این سه محصول ایجاد نکرد. سطح ویتامین D در محصولات غنی شده، شبیه به سطح هدف از غنی سازی (100 و 250 واحد بین المللی ویتامین D در هر وعده) بود، این نتایج نشان می دهد که افزایش سطح غنی سازی ویتامین D از 100 به 250 واحد بین المللی در هر وعده در شیر هم مانند این محصولات لبنی امکان پذیر است.

کلمات کلیدی:

ویتامین D، پایداری، غنی سازی، محصولات لبنی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/365459>

