

عنوان مقاله:

تاثیر باکتری پروبیوتی بیفیدوباکتریوم بیفیدوم بر ویژگیهای شیمیایی و حسی پنیر سنتی کوزه

محل انتشار:

دومین کنفرانس بین المللی یافته های نوین در علوم کشاورزی، منابع طبیعی و محیط زیست (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

حسین شیخ کانلوی میلان - دانش آموخته کارشناسی ارشد صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی دانشگاه آزاد اسلامی واحد مراغه

تورج مهدیزاده - استادیار گروه بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی دانشگاه ارومیه

مالک عظیمی - دانشجوی دکتری تخصصی بهداشت مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی دانشگاه ارومیه

خلاصه مقاله:

پنیر کوزه یکی از محصولات سنتی آذربایجان و کردستان بوده و به میزان زیادی تولید و مصرف می شود و از مقبولیت وافری بینمصرف کنندگان برخوردار است لذا بررسی ها باید در ارتباط با پنیر های سنتی منطقه انجام پذیرد. ولی هیچ مطالعه ای در ارتباط با میزان تاثیر باکتری بیفیدوباکتریوم به عنوان پروبیوتیک در پنیر سنتی کوزه وجود ندارد. با توجه به اهمیت این مسئله در این پژوهش، میزان تاثیر بیفیدوباکتریوم به عنوان پروبیوتیک، و نیز تاثیر آن در خواص حسی، بافت و طعم پنیر کوزه در طول 90 روز دوره رسیدن و نگهداری بررسی شد

کلمات کلیدی:

پنیر کوزه- پروبیوتیک - بیفیدو باکتریوم- خواص حسی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/473418>

