

عنوان مقاله:

اثر فصل بر کیفیت شیر تولیدی گاوداری های سنتی غرب استان گلستان

محل انتشار:

اولین کنگره علمی پژوهشی توسعه و ترویج علوم کشاورزی، منابع طبیعی و محیط زیست ایران (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

عبدالخالق قرنچیک - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم دامی دانشگاه گنبد

آشور محمد قره باش - استادیار گروه علوم دامی دانشگاه گنبد

رضا مظهری - استادیار گروه اقتصاد دانشگاه گنبد

رضا راه چمنی - کارشناس ارشد سازمان جهاد کشاورزی استان گلستان

خلاصه مقاله:

به منظور بررسی اثر فصل بر روی خصوصیات چربی، پروتئین، دانسیته، اسیدیته و pH شیر تحویلی 10 دامدار صنعتی واقع در شهرستان های غرب استان گلستان مورد نمونه گیری و تجزیه و تحلیل قرار رفت. درصد چربی، پروتئین و دانسیته با استفاده از دستگاه اکومیلک و همچنین اندازه گیری pH شیر خام به وسیله دستگاه pH سنج و اندازه گیری اسیدیته بر حسب درجه دورنیک به روش تیتراسیون انجام شد. درصد چربی و پروتئین شیر در طی فصول مختلف اختلاف معنی داری با یکدیگر داشتند ($p < 0.05$) و درصد چربی شیر خام به ترتیب در فصل تابستان و بهار دارای کمترین و بیشترین مقدار خود بود. همچنین درصد پروتئین شیر در فصول بهار، تابستان، پاییز و زمستان به ترتیب ۲/۹۶، ۲/۸۹، ۲/۹۲ و ۲/۹۶ درصد بود. وزن مخصوص شیر در اوداری های سیستم سنتی، فصول بهار، تابستان، پاییز و زمستان به ترتیب ۱/۰۲۸۴، ۱/۰۲۷۹، ۱/۰۲۸۴ و ۱/۰۲۸۴ بود که اختلاف معنی داری نداشتند ($p < 0.05$). بالاترین و پایین ترین میانگین pH شیر خام به ترتیب در فصل تابستان (۶/۷۴) و بهار (۶/۶) می باشد. نتایج نشان می دهد اسیدیته شیر در فصول بهار، تابستان، پاییز و زمستان به ترتیب ۱۳/۶۲، ۱۴/۱۱، ۱۴/۳ و ۱۳/۷۸ درجه دورنیک و این تفاوت ها بین فصل های (پاییز و زمستان) با فصل بهار و فصل تابستان معنی دار بود ($p < 0.05$).

کلمات کلیدی:

شیر، چربی، پروتئین، دانسیته، فصل

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/521520>

