

عنوان مقاله:

تاثیر دماهای متفاوت انکوباسیون و نوع استارتر بر ویژگیهای شیمیایی و ویژگی های حسی و آب اندازی ماست همزده تهیه شده از شیر میش

محل انتشار:

چهارمین کنفرانس بین المللی پژوهشهای کاربردی در علوم کشاورزی (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

گلسا مهربادیان - دانشجو آموخته کارشناسی ارشد میکروبیولوژی مواد غذایی دانشکده کشاورزی دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین

علیرضا شهاب لواسانی - استادیار عضو هیات علمی - دانشکده کشاورزی دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین پیشوا

خلاصه مقاله:

ماست از پر مصرفترین فرآوردههای تخمیری شیر است، که به دلیل ارزش تغذیه‌ای بالا تاثیر مثبتی در سلامتی انسان و اهمیت ویژه‌ای در رژیم غذایی افراد دارد. هدف از پژوهش، بررسی تاثیر دماهای متفاوت انکوباسیون و نوع استارتر بر ویژگیهای شیمیایی و ویژگی های حسی و آب اندازی ماست همزده تهیه شده از شیر میش می باشد. در این پژوهش اندازه گیری ویژگیهای شیمیایی ماست همچون (چربی، pH، اسیدیته، رطوبت، ماده خشک، پروتئین، میکروب سویه‌استریپتوکوکس، میکروب سوبه لاکتوبسیلوس بولگبریگوس) می باشد. فرآیند تهیه ماست بعد از تنظیم درصد چربیشیرانجام شده و نمونهها داخل ظروف پلاستیکی 50 گرمی قرار گرفته و گرمخانه گذاری می شود. جهت تشخیص معنی دار ($p < 0.05$) (یا عدم معنی دار بودن ($0.05 > p$))

کلمات کلیدی:

دماهای متفاوت انکوباسیون، ویژگی های حسی، آب اندازی، لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/615988>

