

عنوان مقاله:

اثر پودر مرزه خوزستانی بر کلی فرم ها و کپک و مخمر در پنیر محلی بروجرد

محل انتشار:

فصلنامه علمی فناوری های جدید در صنعت غذا، دوره 3، شماره 2 (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

صدریه صامتی - دانش آموخته کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، واحد ورامین، پیشوا، دانشگاه آزاد اسلامی، ورامین، ایران

وجیهه فدایی نوغانی - گروه علوم و صنایع غذایی، واحد شهر قدس، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران

خلاصه مقاله:

در این پژوهش، اثرات ضد میکروبی پودر گیاه مرزه خوزستانی در سطوح 0/1، 0/2 و 0/3 درصد بر جلوگیری از رشد کلی فرم و کپک و مخمر و هم چنین، بر پذیرش کلی، pH و اسیدیته نمونه های پنیر محلی بروجرد طی نگه داری در سرما مورد بررسی قرار گرفت. یافته های این پژوهش نشان داد که با افزایش درصد پودر مرزه خوزستانی در نمونه های پنیر، تعداد کلی فرم و کپک و مخمر، اسیدیته قابل تیتر، پذیرش کلی و pH به ترتیب به طور معنی داری کاهش و افزایش یافت ($p < 0/05$). در نهایت، نمونه حاوی 0/1% پودر مرزه خوزستانی از لحاظ خواص حسی مطلوبیت بیش تری نسبت به سایر نمونه های حاوی آن داشت.

کلمات کلیدی:

مرزه خوزستانی، پنیر محلی بروجرد، کلی فرم، کپک و مخمر، پذیرش کلی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/792176>

