

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر کاتچین های چای بر تولید الکتیک اسید در شیر گاو بوسیله کروماتوگرافی مایع

محل انتشار:

چهارمین کنفرانس ملی تحقیقات جدید در شیمی، مهندسی شیمی و نفت (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 3

نویسنده:

سعیده زارعی - دانشجو کارشناسی، دانشگاه تهران، پردیس علوم، دانشکده شیمی

خلاصه مقاله:

تبدیل قند الکتوز به الکتیک اسید اصلی ترین عامل ترش شدن شیر است. ما در این پروژه با افزودن عصاره چای سبز به شیر پاستوریزه در غلظت های 2.0 و 4.0 و 6.0 درصد و شیر محلی در غلظتهای 1.0 و 2.0 و 3.0 درصد و اندازه گیری میزان الکتیک اسید تولید شده به وسیله دستگاه کروماتوگرافی مایع به بررسی تاثیر خواص آنتی اکسیدانی کاتچین های موجود در چای که با تشکیل کمپکس با الکتیک اسید آزاد مانع از تولید آن میشود، میپردازیم. نتایج حاصل از کروماتوگرافی نشان میدهد در روز فاسد شدن شیر میزان الکتیک اسید در نمونه شاهد در مقایسه با نمونه های 2.0 و 4.0 از شیر پاستوریزه به مراتب کمتر است ولی در نمونه حاوی 6.0 از پودر عصاره چای سبز به علت افزایش غلظت و تداخل پروتین کازیین با کاتچین ها مقدار الکتیک اسید افزایش یافته از این رو افزایش عصاره چای سبز باید کنترل شده باشد و در غلظتهای کمتر از 4.0 در شیر محلی مشاهدات مبنی بر کاهش میزان الکتیک اسید تولید شده است.

کلمات کلیدی:

پودر عصاره چای سبز، کروماتوگرافی مایع، الکتیک اسید، کاتچین، شیر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/808292>

