

عنوان مقاله:

بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی، حسی و ریولوژیکی پنیر فتای فراپالایشی تهیه شده با عصاره کامل نعناع به روش پاسخ سطح

محل انتشار:

فصلنامه پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی، دوره 6، شماره 2 (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 16

نویسندگان:

ابوالفضل فدوی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی و عضو باشگاه پژوهشگران جوان و نخبگان، واحد آزادشهر، دانشگاه آزاد اسلامی، آزادشهر، ایران

حمیدرضا صمدلویی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه صنعتی شاهرود، شاهرود، ایران

خلاصه مقاله:

اثرات عصاره نعناع (220-660 میکروگرم در گرم پنیر)، استارتر (1.3-2.7 گرم در 100 کیلوگرم پنیر)، رنت (1.3-2.5 گرم در 100 کیلوگرم پنیر) و روز رسیدن (50-10 روز) بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی، حسی و ریولوژیکی پنیر فتای فراپالایشی بررسی گردید و مقادیر بهینه آنها به منظور به دست آوردن خصوصیتی مشابه با نمونه های تجارتي فاقد عصاره نعناع به روش پاسخ سطح پیش بینی شد. آنالیز نتایج به دست آمده نشان داد که با افزایش غلظت عصاره نعناع میزان pH نمونه ها افزایش یافته اما در کیفیت حسی به طور معنی داری تاثیر منفی می گذارد. در آزمون ماده خشک هیچ کدام از متغیرها تاثیر معنی داری از خود نشان نداد. آنزیم رنت تاثیر معنی داری روی مدول ذخیره (G) داشت. اثر متقابل رنت و عصاره نعناع و اثر جداگانه رنت تاثیر معنی داری روی مدول افت (G) داشتند. همچنین اثر متقابل رنت و عصاره نعناع تاثیر معنی داری روی تانژانت افت داشت. در نهایت مقادیر بهینه برای تولید نمونه های مشابه با نمونه های بازار عبارتند از: عصاره نعناع: 660 (میکروگرم در گرم پنیر)، استارتر (1.63-2.25 گرم در 100 کیلو گرم پنیر)، رنت (2.14-2.34 گرم در 100 کیلو گرم پنیر) و روز رسیدن به مدت 26 روز

کلمات کلیدی:

عصاره نعناع، پنیر فتای فراپالایشی، خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حسی، مدول ذخیره (G')، مدول افت (G)

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/809328>

