

## عنوان مقاله:

بررسی تاثیر استفاده از پوشش خوراکی صمغ زانتان بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی، رئولوژیکی و حسی پنیر چدار طی رسیدن

## محل انتشار:

دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

## نویسندگان:

افشین سلیمانی رامبد - دانشجوی دکتری تخصصی (PhD) بهداشت مواد غذایی، گروه بهداشت مواد غذایی، دانشکده علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی، آمل، ایران

شهین زمردی - استادیار، دکتری تخصصی (PhD) بهداشت مواد غذایی، بخش تحقیقات فنی و مهندسی مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی آذربایجان غربی، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، ارومیه، ایران

شهرام نقی زاده رئیسی - استادیار، دکتری تخصصی (PhD) علوم و صنایع غذایی، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی، آمل، ایران

اصغر خسروشاهی اصل - استاد گروه علوم و صنایع غذایی، دکتری تخصصی (PhD) علوم و صنایع غذایی، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه ارومیه، ارومیه، ایران

## خلاصه مقاله:

تقاضای مصرف کنندگان مواد غذایی به غذاهای باکیفیت و نگرانی از تخریب محیط زیست، تولیدکنندگان را تشویق به استفاده از فیلم ها و پوشش های خوراکی زیست تخریب پذیر برای بسته بندی مواد غذایی کرده است. تاثیر استفاده از پوشش خوراکی صمغ زانتان بر خواص کیفی، رئولوژیکی و حسی پنیر چدار طی رسیدن بررسی شد. تیمارها عبارت بودند از: C، کنترل، پنیر چدار پوشش دهی شده با پوشش تجاری پلی ونیل استات و XG، پنیر چدار پوشش دهی شده با صمغ زانتان 0/5%. نمونه ها مدت 90 روز در دمای 6-8 درجه سانتیگراد نگهداری شدند و هر 30 روز یکبار بر روی نمونه های پنیر، آزمایشات مقدار نمک، پروتئین، رطوبت و افت وزنی، اندیس های رنگ، ویژگی های رئولوژیکی شامل مدول ذخیره (G') و مدول افت (G'') و خواص حسی انجام شد. مطابق با نتایج، بیشترین میزان افتوزنی، درصد پروتئین و نمک در نمونه GX و بیشترین درصد رطوبت در نمونه کنترل مشاهده شد ( $P < 0.01$ ). پارامترهای  $L^*$  و  $b^*$  طی زمان نگهداری در تمامی نمونه ها کاهش و پارامتر  $a^*$  افزایش یافت ( $P < 0.01$ ). بطوریکه نمونه XG بیشترین میزان پارامترهای ( $P < 0.05$ ) و  $L^*$  و  $a^*$  را به خود اختصاص داد. نتایج آزمون های رئولوژیک حاکی از آن است که مدول ذخیره (G') و مدول افت (G'') در هر فرکانسی در نمونه XG بالاتر از نمونه C بود ( $P < 0.01$ ). پنیر XG از نظر ویژگی های عطر و طعم نسبت به کنترل امتیاز بالاتری را به خود اختصاص داد ( $P > 0.01$ ). بنابراین پوشش صمغ زانتان می تواند بعنوان یک پوشش خوراکی جایگزین به جای پوشش غیر خوراکی پلی ونیل استات به منظور ارتقاء ویژگی های کیفی و حسی پنیر چدار مورد استفاده قرار گیرد.

## کلمات کلیدی:

پنیر چدار، پوشش خوراکی، فیلم خوراکی، صمغ زانتان

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/873729>



