

عنوان مقاله:

مقایسه خواص فیزیکوشیمیایی، میکروبی و حسی پنیرهای آب نمکی حاصل از شیرخام گاو، گوسفند و بز در منطقه ليقوان

محل انتشار:

سومین همایش ملی دانش و فناوری علوم کشاورزی، منابع طبیعی و محیط زیست ایران (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

الناز سرخی اسبقی - کارشناسی ارشد صنایع غذایی، واحد لقمان، دانشگاه آزاد اسلامی، ممقان، ایران

علی ایاسه - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی دانشگاه تبریز، ایران

صمد بدبدک - دکتری تخصصی تکنولوژی علوم و صنایع غذایی کشاورزی دانشگاه تبریز، ایران

خلاصه مقاله:

پنیر آب نمکی یکی از پر مصرف ترین پنیرهای حاصل از شیر خام در ایران است که از شیر خام و بدون افزودن مایه کشت تهیه می شود. در این تحقیق سه نوع پنیر آب نمکی گاوی، گوسفندی و بز از منطقه ليقوان تهیه شد. ویژگی های فیزیکوشیمیایی (اسیدیته، چربی، نمک، پروتئین، pH، رطوبت، خاکستر)، میکروبی (استافیلوکوکوس اورئوس، کلیفرم، کپک و مخمر، شمارش کلی) و حسی (رنگ، بو، طعم، احساس دهانی) در طی میزان رسیدن به مدت ماه بررسی شد. نتایج نشان داد که طی دوره رسیدن مقدار چربی، pH، رطوبت و پروتئین در هر سه نوع پنیر گاوی، گوسفندی و بز کاهش یافت، ولی اسیدیته، نمک و خاکستر افزایش یافت. آنالیز ویژگی های میکروبی نشان داد که شمارش کپک، شمارش مخمر و شمارش کلی فرم (به جز پنیر گاوی) در هر سه نوع پنیر گاوی، گوسفندی و بز تا ماه سوم و چهارم افزایش و سپس کاهش یافت. همچنین نتایج ارزیابی حسی نشان داد که پنیر گوسفندی در مقایسه با پنیر گاوی و بز امتیاز بالاتری را از نظر ارزیابان به دست آورد. با توجه به نتایج به دست آمده می توان گفت زمان رسیدن بر تمام ویژگی های فیزیکوشیمیایی، میکروبی و حسی به طور معنی داری تاثیر داشته است ($p \leq 0/05$).

کلمات کلیدی:

پنیر ليقوان، دوره رسیدن پنیر، پنیر گاوی، پنیر گوسفندی، پنیر بز

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/882203>

