

عنوان مقاله:

اثر افزودن شربت های آلبالو و پرتقال بر خصوصیات میکروبی و حسی شیر شتر

محل انتشار:

بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

مسعود بذرافشان

وحید فرزانه

حمید هاشمی

برات علی زارعی

خلاصه مقاله:

اثر شربت های آلبالو و پرتقال در غلظت های مختلف 5 و 10 و 15 درصد روی خواص میکروبی و حسی شیر شتر مورد مطالعه قرار گرفت نتایج نشان داد که نمونه های حاوی 10 درصد کنسانتره پرتقال بیشترین امتیاز را کسب کردند و در بین شیرهای آلبالویی بالاترین امتیاز مربوط به نمونه با غلظت 15 درصد بود نتایج باکتریولوژیکی نیز تغییر در شمار کل میکروبی در شیر شتر حاوی شربت های با غلظت های مختلف را نشان داد شمار میکروبی در شیرهای غنی شده با شربت های پرتقال و آلبالو با افزایش غلظت شربت کاهش یافت در مقابل در شمارش مخمر و کپک در هیچ کدام از غلظت های شیرپاستوریزه تغییری مشاهده نشد و این مقدار صفر بود نتایج نشان داد شربتهای آلبالو و پرتقال می توانند در تولید شیر میوه ای شتر استفاده شوند و محصولی با خواص تغذیه ای بالاتری تولید گردد.

کلمات کلیدی:

شیر شتر غنی شده - آلبالو - پرتقال

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/148731>

