



ارزیابی خصوصیات ارگانولپتیکی پنیر نعنای فراپالایش

محدثه اسلامی کنفی

رئیس هیئت مدیره شرکت دانا لاهیج دارو، ایران، عضو باشگاه پژوهشگران جوان.

سید داود میرصادقی

مدیرعامل شرکت ناتان، ایران، دانش آموخته دکتری کارآفرینی.

مهديس مرادی

دکتری علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد واحد دامغان، ایران، عضو باشگاه پژوهشگران جوان.

معصومه یوسفی سیاهگورابی

مدرس دانشگاه آزاد اسلامی واحد رشت، ایران.

ملیکا زندی

کارشناس آزمایشگاه همکار رهپویان دانش کولاک تهران، ایران.

زهرا پیشگاهی

دانش آموخته علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد واحد تهران شمال، ایران.

چکیده

عمدتاً افزودن اسانس نعنای و ترکیبات فنلی به پنیرفراپالایش به منظور بهینه سازی فرمولاسیون فرآورده نهایی، علاوه بر افزایش تنوع، و ارزش تغذیه ای و دارویی بالا می تواند به عنوان یک محصول عملگرا به بازار معرفی و عرضه گردد. هدف از پژوهش حاضر اثر اسانس نعنای بر خصوصیات ارگانولپتیکی پنیر سفید فراپالایش است که تیمارهای مورد بررسی در بجز تیمار شاهد اسانس نعنای در ۳ غلظت (۰/۰۲۵، ۰/۰۵ و ۰/۱ درصد) به پنیر فراپالایش افزوده و پس از گرمخانه گذاری و نگهداری در سردخانه در روزهای (۳، ۲۵، ۴۵ و ۶۰) انبارمانی خصوصیات ارگانولپتیکی محصول نهایی مورد ارزیابی قرار گرفت. نتایج حاصل از این بررسی توسط ارزیابهای متخصص صنایع لبنی نشان داد پنیر نعنایی فراپالایش با غلظت ۰/۰۲۵ درصد از مقبولیت بالاتری برخوردار است. نتایج آزمون بافت این بررسی نیز نشان داد بین تیمار شاهد و غلظت ۰/۰۲۵ درصد اسانس نعنای با تیمار ۰/۰۵ و ۰/۱ درصد دارای اختلاف معنی داری است ($P < 0/05$). همچنین مشاهده شد با افزایش مدت انبارمانی در تیمارهای ۰/۱ و ۰/۰۵ درصد اسانس نعنای به دلیل افزایش pH میزان جذب آب پنیر بیشتر شده و در نهایت سبب ایجاد بافتی نرم در فرآورده نهایی می شود. همچنین از نظر ارزیابها با افزایش اسانس نعنای در پنیرفراپالایش پذیرش کلی در تیمار ۰/۰۲۵ درصد نسبت به سایر تیمارها اختلاف معنی داری از تیمار ۰/۰۲۵ درصد اسانس نعنای (۴/۶) بالاترین امتیاز را به خود اختصاص داد. بنابراین می توان چنین گفت که اسانس نعنای با توجه به اثر ضد میکروبی مطلوب می تواند هم به عنوان نگهدارنده و طعم دهنده طبیعی در پنیرفراپالایش با افزایش مقبولیت بالا مورد استفاده قرار گیرد.

واژگان کلیدی: اسانس نعنای، بافت، پنیر فراپالایش، خصوصیات ارگانولپتیکی.