

مطالعه اثر افزودن نانولیپوزوم بر ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی پنیر آبنمکی

رویا شایقی نیا^{1*}، پیمان مهستی²، به‌آفرید قلندری³

1. دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه کنترل کیفی و بهداشتی مواد غذایی، واحد علوم و تحقیقات، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران،

ایران

2. دانشیار، گروه کنترل کیفی و بهداشتی مواد غذایی، واحد علوم و تحقیقات، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران

3. استادیار، گروه نانوتکنولوژی پزشکی، واحد علوم و تحقیقات، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران

roya.shayeginia@gmail.com

چکیده

امروزه یکی از چالش‌های بزرگ در صنعت غذا، فرآوری و تهیه غذاهای فراسودمند است که فعالان این حوزه را به تلاش برای حصول نتیجه‌ای مطلوب با استفاده از فناوری‌های نوظهور واداشته است. تحقیقات گذشته نشان داده‌اند فناوری نانو برای تهیه غذاهای فراسودمند مزایای بسیاری دارد که مهمترین آن حفاظت از ترکیبات افزوده شده به ماتریکس غذایی برای تولید غذای فراسودمند می‌باشد. در تحقیق حاضر اثر نانولیپوزوم بر ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی پنیر آبنمکی مورد بررسی قرار گرفت. تاثیر نانولیپوزوم افزوده شده در دو گروه پنیر 1 ماهه و پنیر 4 ماهه و مقایسه‌ی تغییرات حاصله در نمونه‌های حاوی نانولیپوزوم با نمونه‌های شاهد مورد بررسی قرار گرفت. در این پژوهش با استناد بر استاندارد ملی ایران مربوط به تست‌های فیزیکوشیمیایی پنیرهای آبنمکی و همچنین استفاده از استاندارد IDF (فدراسیون بین‌المللی لبنیات) تاثیر حضور نانولیپوزوم بر محتوای پروتئین، چربی، نمک، Ph و رطوبت به حالت مقایسه‌ای با نمونه‌ی شاهد مورد بررسی قرار گرفت. نتایج حاصل از این تحقیق نشان داد که حضور نانولیپوزوم در ماتریکس پنیر نه تنها به بافت پنیر آسیبی وارد نکرد بلکه ویژگی‌های اساسی مانند درصد پروتئین بالا، چربی کم و درصد نمک پایین تر در پنیر حاوی نانولیپوزوم مشاهده گردید. با توجه به حفظ ویژگی‌های مهم بافتی و ترکیبات اساسی در پنیر حاوی نانولیپوزوم، این محصول می‌تواند بعنوان غذای فراسودمند مطلوب معرفی گردد.

واژه‌های کلیدی: غذاهای فراسودمند، نانولیپوزوم، ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی، پنیر آبنمکی

¹ roya.shayeginia@gmail.com

09354255778