غنی سازی شیر با ویتامین A بررسی میزان کاهش این ویتامین و ارزیابی حسی شیر غنی شده

روبا ساده، مهین آذر، محمد شاهده و محمد تقی مظفوم

چکیده

در این تحقیق از غنی سازی، به منظور پافن و راهکاری برای کنترل کم‌بود ویتامین A در کشورمان استفاده گردیده. به این لحاظ، مقادیر IUL/3، 2000 و 5000 پالتکان و ویتامین A در شکلات بعد از مرحله سپرسونی و قبل از مرحله هموزئیاسیون به شیر حاصل/5 و 2/5% به وسیله دو دستی به شیر تبخیر کشیده شد. نمونه‌ها در شرایط معنی‌دارانه‌ای در استحصال HPLC شفاف شدند. هم‌اکنون گزارش داده شده است که ارزیابی حسی شیر، ANOVA و برای ارزیابی حسی شیر، Friedman و برای ارزیابی مقدار میزان افت ویتامین A عیاری‌دار بود (0/05). میزان افت ویتامین A در شیر/5% چربی در کیسه پلیری و بطری شیشهای بطری معنی‌داری بین از میزان افت ویتامین A در شرای/2% چربی بود. از طرفی در شیر با/5% و 2/5% چربی میزان افت ویتامین در بطری شیشهای بین از کیسه پلیری بود. نتایج ارزیابی حسی نشان داد که شیر می‌تواند با ویتامین A 100% و غنی شود بدون این که تأثیری در طعم و رنگ محصول داشته باشد.

واژه‌های کلیدی: غنی سازی، شیر، ویتامین A، ارزیابی حسی

مقدمه

ازقی نقل از تغذیه‌ی ویتامین A و نقش آن در تضمین سلامت بشر

غیر قابل اکنار بوده و کمبود آن در دنیا و کشور ما همچنین وجود داشته است. برای رقم کم‌بود ویتامین A تداومان مختلف وجود دارد: که از آن جمله می‌توان به مدل باری (استفاده از داروهای حاوی ویتامین A)، توزیع و مصرف مواد غذایی، آموزش تغذیه و غنی سازی اشاره نمود که به‌طور کلی کم‌بود ویتامین A، یک چند و یا

1. دانشجوی سابق کارشناسی ارشد، استاد و مربی علوم و صنایع غذایی، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
2. استاد علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه صنعتی اصفهان

357
500 و 755 و ویتامین A بودن (کاهش 61-35 درصدی). لیم در سال 92 تأثیر مدت انباشتداری (10 روز در دمای 4-0 درجه سانتی‌گراد و شرایط بیندی به UHT و LTFT ویتامین A شناسایی شده بود. خطر قرار دارد (11). در کشور ما تا حدود 50% افراد دچار کمبود ویتامین A می‌باشند (1).

(fileName: مزایای صحیح مصرف غذای گیاهی و ویتامین A)

غذای ناساز غذای ویتامین A و عناصر کمکی به دهان سالم پیشبرد قدری در تمرینات غذای سالم برای کارکرد کردن نمک در سلواسی در سال 93-94 گزارش شده است (3). در آمریکا محققان شیر مایع از سال 93 و ویتامین A هر ویتامین A شیوع پیمایی بیماری‌های حلال از کمبود ویتامین A کاهش دهد (7).

پیامدهای ویتامین A در سال 93 پایداری ویتامین A و ویتامین A که می‌تواند برای غذای سالم به شیار اضافه شود بدن اینکه تغییرات در طعم و قابلیت محصول ابجود کند مطابق کردن (13). در این مطالعه شیر پاستوریزه استفاده گردید. ویتامین A برای سه مقدار (0.1، 0.3 و 0.5 ppm) در مقدار 25، 50 و 100 ppm تغییر در طعم و قابلیت پذیرش محصول غذای شیر می تواند کاهش ویتامین A از 64% به 49% بعد از 5 ساعت نگهداری در دمای اتان اکت و همچنین در مقدار آهن در این مدت نگهداری مشاهده گردید.

ویدن و همکاران در سال 2002 تحقیق خود را بر روی تغییرات ویتامین A شیر در الماور و تأثیر نور بر تغییرات شیر انجام دادند (18). آنها نمونه‌های شیر بی‌چربی، کم‌چربی و کامل را در معرض اثر نور فلورسنت قرار دادند و میزان کاهش ویتامین A در نمونه‌ها را با نمونه‌های کنترل مقایسه قرار دادند و در نتیجه که فشار جریان شیر از ویتامین A در برابر نور محافظه می‌کند ولی در عوض بی‌نور شیر تأثیر ناتوانی دارد. آنها با این نتیجه رسیدند که نور لامپ LXL به مدت 2 ساعت می‌تواند اثرش تغذیه‌ای و کیفیت شیر را کاهش دهد. همچنین در نتیجه که میزان افت ویتامین A بطور مستقیم تحت تأثیر نور و بطور مکوس تحت تأثیر مقدار شیر حسی است.

 nuevas palabras y frases

روش تحقیق از نوع تجربی و تکنیک تحقیقی تحقیق از نوع مشاهده بود. تولید این شیر غذای شیرکت شیر منطقه‌ای اصفهان انجام شد....


Downloaded from jshnar.iut.ac.ir at 0:19 IRST on Wednesday December 11th 2019
منوی ۱. نمونه کروموماتوگرام مربوط به یک تیمار شیر غنی شده

(وابسته به شرکت سهامی صنایع شیر ایران)، انددازه‌گیری ویتامین A در دانشگاه کشاورزی دانشگاه صنعتی اصفهان و ارزیابی حسی به وسیله ارزیابی‌های خانگی انجام گردید.

در این تحقیق مقدار ۲۰۰۰ و ۵۰۰۰ IU/L‌پالیمات و ویتامین A به شیر ۵/۵٪ چربی اضافه گردید.

و سپس شیر غنی شده در دو نوع کیسه پلیمری و بطری شیشه‌ای بسته شد. به این ترتیب در این تحقیق ۱۲ تیمار استفاده گردید.

در هر تیمار شیر خامی که مراحل کامل کنیفیت را گذارانده بود از مخزن ذخیره وارد بخش پزشکان انرژی حرارتی پاستوریزه‌گرده و در ان نگهداری می‌شد. پس از آن وارد مدیران‌گرده و چربی آن به طور کامل جدا شد. پس از انجام محاسبات، مقدار مورد نیاز چربی به آن اضافه گردید. به طور کلی، در فواصل ۴ ساعت کارایی این استفاده به طور کلی، در فواصل ۴ ساعت کارایی این استفاده
برای ارزیابی حسی از آزمون رتبهبندی (Ranking) در این آزمون 20 تمرین انجام شد. نتایج نمودارهای احتمال ارتباط عنصری و ارتباط آماری فکری تکرارهای دو نَمْوَنِهای‌روش شده‌ی از تیمار به طور همزمان با این آزمون آنها را تحلیل کرد. نتایج نمودار را ابتدا از نظر ارتباط وسیب برای نگرش پیکاسو ارباب راه کم اثر نشان داد که در نظر گرفتن و با هم باید آزمونها از پیشینه یک تیمار را دارد رتبه‌ی 1 و به سایر نمودارها نیز به ترتیب قابلیت پذیرش رتبه‌های 2 و 3 داده شود.

بحث

همان‌گونه که ملاحظه می‌شود مقدار ویتامین A شرایط معمولی عنصر به ترکیب زنده مانندگاری خاصی در این ارتباط عضوی حضور نور، وجود اکسنتن در فضای خالی بسته‌بندی و جذب ویتامین توسط بسته‌بندی دانست.

علت اف و ویتامین A در بطری شیشه ای، تأثیر نور بوده است. زیرا در این نوع بسته‌بندی به دلیل شفافیت نور به راحتی عبور می‌پذیرد. اما در کپسول پلاستیکی عبور تأثیر نور که ممکن است در فضای داخلی بسته‌بندی می‌تواند باعث اکسیداسیون ویتامین
و در نتیجه کاهش مقدار آن شود و جذب احتمالی ویتامین A توسعه بیش از پیش و جذب احتمالی ویتامین A توسط بسته بندی پلیمری که سه لایه به هم چسبیده از پلی اتیلن با دانه‌ی پایین (LDPE) است، نیز از دلایل احتمالی دریگ می‌باشد(12).

با همه تفاصل، نتایج تحقیق نشان داده است که تأثیر نور در بطری شیشه‌ای پشتی از تأثیر عوامل فوق الذکر در کیسه پلیمری است، شکل‌های 2 و 3 شاهد بر این ممکن است. برخی دیگر از محیط‌های دوره تأثیر بسته بندی در میزان افت ویتامین A اشاره نموده‌اند(16، 18 و 20). در نتایج بیان گردید که میزان افت ویتامین A در شرایط/23%.


 البيانات و ملاحظات:

1. استناد بحوث كشاوري و متان طبيعية / صالح يديم / بحث و بكم (ب) / بابيز 1386

بین مولکولهای سیالا) را کاهش می دهد و نتایج را نور تخمیری به داخل منع فوزه نمی‌یابد. در نتیجه ویتامین C تنها از بین می‌روند. شاید به همین دلیل است که گلاویلرود و همکاران در سال 1986 طی تحقیق خود بیان نمودند که افزودن مواد جانبی گیم چرب، شبیه به میزان 0.1% محصولات کننده گیم بر روی نتایج تخمیری A در شیر با بینی دارد (9).

نتایج گیرب

به طور کلی نتایج این تحقیق نشان داد که درصد چربی و نوع سبزی بندی پس از 48 ساعت بر کاهش ویتامین A تأثیر دارد. به طوری که هر چند، بقیه بایستی باشد. مریان آبی و ویتامین C تأثیر قابل توجهی در بیشتری شفافیت ویتامین A نشان دادند. ضمن آنکه ویتامین A تنها 5400 IU/L که غنی شیمی‌ای شده به این باید تأثیر داشته باشد.

جوان تخمیری در رنگ‌های پیوسته حسی چربی این آزمایش در هر ذرت می‌گیرد، بایستی این شرایطی در مورد استفاده از شیر مورد استفاده که در فنجان ۵۰۰ میلی‌گرم شیر و همچنین رنگ زرد و ویتامین A مورد استفاده داشته باشد. نتایج این هیچ گونه تخمیری در شیر ایجاد نماید. این نشان می‌دهد که شیر می‌تواند یا ویتامین A تنها 5400 IU/L غنی شود تا به تأثیر در طعم و رنگ محصولات داشته باشد که در این صورت مصرف یک لیوان شیر غنی شده در روز کمتر از یک سوم زیاد روزانه به ویتامین A با برطرف می‌نماید و طبیعتاً مصرف بیش از یک لیوان نیز مشکل ایجاد نمی‌نماید. پیالات و همکارش نیز در

متابع مورد استفاده