

وزارت جهاد کشاورزی

سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی

موسسه تحقیقات علوم دامی کشور

---

عنوان پروژه: ساخت نوشیدنی کفیر از شیر بز آمیخته F1 مهابادی - آلپاین و تعیین ویژگی های کیفی آن

شماره ی مصوب پروژه: ۹۸۰۴۷۷-۰۳۷-۱۳-۱۳-۲

نام و نام خانوادگی مجری: امیررضا شویک لو

نام و نام خانوادگی همکاران: الهام تیمورنژاد، زهرا عبادی، ناصر تیمورنژاد، سید فضل اله موسوی پور، رامین

علیوردی نسب

محل اجرا: موسسه ی تحقیقات علوم دامی کشور

تاریخ شروع: ۱۳۹۸/۸/۱

مدت اجرا: ۱۸ ماه

ناشر: موسسه ی تحقیقات علوم دامی کشور

شمارگان (تیراژ):

تاریخ انتشار:

این اثر در مورخ ۱۴۰۱/۳/۱۸ با شماره ۶۱۶۶۰ در مرکز

اطلاعات و مدارک علمی کشاورزی به ثبت رسیده است.

حق چاپ محفوظ است. نقل مطالب، تصاویر، جداول، منحنی ها و نمودارها با ذکر مأخذ بلامانع است.

## چکیده

بازاریسندی فرآورده‌های شیر بز در ایران، ضرورت سنتز نژادی این دام با هدف افزایش تولید شیر و سازگاری با شرایط مختلف سرزمینی ایران را آشکار می‌کند. در این پژوهش، ساخت نوشیدنی کفیر از شیر بز سنتز شده‌ی مهابادی\*آلپاین و تعیین ویژگی‌های کیفی و پایداری حسی آن هنگام تولید و دو هفته نگهداری بررسی شده است. نمونه‌ها شامل سه سطح تلقیح (۱، ۲ و ۳ درصد وزنی/حجمی) کفیر بودند. فرآورده‌ها در یخچال (۴°C) نگهداری و در روزهای ۱، ۷ و ۱۴ پس از تولید، مورد آزمون‌های شیمیایی، میکروبی و حسی قرار گرفتند. از روش‌های آنالیز تشریحی کمی و آنالیز مؤلفه‌های اصلی، برای آنالیز داده‌ها استفاده شد. نوشیدنی‌های کفیر از نظر میزان pH، اسیدیته، لاکتوز، اتانول، CO<sub>2</sub>، تعداد باکتری‌های اسید لاکتیک، بو و طعم شیر، بوی ترشیدگی، ترشی، گسی و پذیرش، اختلاف معنی‌داری داشتند؛ ولی مقدار آنالیز تقریبی و دیگر ویژگی‌های حسی از جمله بو و طعم بز، بین نمونه‌ها یکسان بود. با افزایش درصد تلقیح و روزهای پس از تولید، میزان pH، و قند لاکتوز بین نمونه‌های کفیر روندی کاهشی، اما میزان اسیدیته، اتانول، CO<sub>2</sub>، تعداد باکتری‌های اسید لاکتیک، بوی ترشیدگی، گسی، ترشی و پذیرش کلی نمونه‌ها روندی افزایشی نشان داد. این همبستگی به وضوح در نمودار آنالیز مؤلفه‌های اصلی به تصویر کشیده شده و نمایان است. نتایج نشان داد که هر سه محصول از کیفیت حسی مناسبی برخوردار بوده و هر ۳ سطح تلقیح را می‌توان با توجه به مسایل اقتصادی و فنی، به عنوان سطح بهینه برای ساخت محصول نهایی در نظر گرفت.

**کلیدواژه‌ها:** کفیر، شیر بز، مهابادی\*آلپاین، ویژگی‌های شیمیایی، میکروبی و حسی.