

به نام خداوند بخشنده مهربان

تغییرات حسی شیر از دوشش تا فرآورش

نویسنده:

امیررضا شویک‌لو

چکیده

ویژگی‌های حسی مواد خوراکی با حواس پنج‌گانه شامل بینایی، بویایی، چشایی، شنوایی و لامسه درک می‌شوند. این ویژگی‌ها از عوامل اصلی در پذیرش فرآورده‌های خوراکی و آشامیدنی و رضایت از ادامه‌ی مصرف آن‌ها است. بو و مزه‌ی شیر از مهم‌ترین ویژگی‌های حسی شیر بوده و از نظر مصرف‌کنندگان معیار کیفیت و تازگی آن هستند. علت‌های مختلفی می‌توانند بو، طعم و مزه‌ی شیر را تغییر دهند و این مهم تاثیر مستقیمی بر کیفیت محصولات تولیدی از جمله پنیر دارد. سن دام، بهداشت جایگاه، روش دوشش، شرایط نگهداری و نیز رعایت بهداشت فردی توسط دامداران و بهداشت محیط می‌توانند کیفیت شیر و فرآورده‌های آن را تغییر دهند. در این نشریه عوامل تغییر دهنده‌ی ویژگی‌های حسی شیر به‌منظور آگاه کردن دامداران و کارشناسان دامپروری و آموزش راه‌های پیشگیری از تغییرات حسی شیر ارایه شده است.