

بررسی تولید پنیر سفید کم کلسترول با استفاده از روغن آفتابگردان

زهره تقوائی^۱، اقدس تسلیمی^{۲*}، محمد تقی مظلومی^۲

۱- دانش آموخته کارشناسی ارشد، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی - درمانی شهید بهشتی

۲- مربی، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی - درمانی شهید بهشتی

چکیده

پنیر سفید حاوی مقدار زیاد چربی اشباع شده و کلسترول می باشد که از جنبه تغذیه‌ای مطلوب نیست. هدف از انجام این پژوهش فرموله کردن و تولید پنیر سفید کم کلسترول با استفاده از روغن گیاهی آفتابگردان به جای چربی شیر و بررسی تاثیر روغن آفتابگردان بر ویژگیهای شیمیایی، میکروبی و حسی پنیر تولید شده و نحوه تغییرات انواع اسیدهای چرب آن بوده است. به شیرهای با درصد چربی اولیه: ۰/۰۵، ۱ و ۲ به ترتیب ۳/۵، ۲/۵ و ۱/۵ درصد روغن آفتابگردان همراه با ۵ درصد امولسیون کننده (مونو گلیسرید استئارات) افزوده شد و پس از تولید پنیر به روش سنتی، ویژگیهای شیمیایی میکروبی (شمارش کلی فرم، اشر شیاکلی)، حسی (بافت، عطر و طعم و پذیرش کلی)، میزان کلسترول و انواع اسیدهای چرب آن به وسیله دستگاه گاز کروماتوگراف تعیین شد. یافته‌ها نشان دادند که با افزایش مقدار روغن آفتابگردان، میزان کلسترول و اسیدهای چرب اشباع شده در پنیر به طور معناداری کاهش و میزان اسیدهای چرب اشباع نشده آن افزایش می یابد ($p < 0/05$) به طوری که نمونه های حاوی ۱/۵، ۲/۵ و ۳/۵ درصد روغن آفتابگردان به ترتیب ۶۶/۲ و ۲۹/۱ و ۱۸/۸ میلی گرم کلسترول، ۴۳/۲، ۳۰/۲ و ۱۶/۷ درصد اسیدهای چرب اشباع شده ۵۵/۹، ۶۸/۳ و ۸۱/۲ درصد اسیدهای چرب اشباع نشده داشتند؛ و از نظر ویژگیهای شیمیایی و میکروبی اختلاف معناداری با یکدیگر نداشتند ($p < 0/05$) و ارزیابی حسی آنها نشان داد که تنها پنیر حاوی ۳/۵ درصد روغن آفتابگردان از لحاظ عطر و طعم و پذیرش کلی با نمونه‌های دیگر اختلاف دارد ($p < 0/05$). با توجه به کلیه آزمایشهای انجام شده، در نهایت نسبت ۲/۵:۱، روغن آفتابگردان به چربی شیر با ۲۹/۱ میلی گرم کلسترول، ۳۰/۲ درصد اسیدهای اشباع شده و ۶۸/۳ درصد اسیدهای چرب اشباع نشده به عنوان بهترین نسبت جایگزینی شناخته شد.

کلیدواژگان: پنیر کم کلسترول، نوع اسیدهای چرب، روغن آفتابگردان

۱- مقدمه

فراآورده‌های شیری مقادیر قابل توجهی چربی اشباع و کلسترول دارند. به طور مثال هر ۱۰۰ میلی لیتر شیر کامل محتوی ۴-۳/۵ گرم چربی است که ۲/۵-۲/۲ گرم آن اشباع شده می باشد و حدود ۳۴-۳۳ میلی گرم کلسترول دارد.

فراآورده‌های شیری به واسطه ترکیبات مغذی از جمله پروتئین، چربی، ویتامین B2، ویتامین A و کلسیم از اجزا اصلی رژیم غذایی هستند؛ در کشور ما، ۴/۸ درصد انرژی دریافتی روزانه هر فرد از گروه شیر و فراآورده‌های آن تامین می شود [۱]؛ اما

* مسوول مکاتبات: E-mail: a.taslimi@nnftri.ac.ir

همچنین میزان چربی در انواع پنیرها بین ۲۰-۳۰ درصد می باشد که بسته به مقدار چربی پنیرها، کلسترول آنها بین صفر تا ۱۰۰ میلی گرم درصد متغیر است. معمولاً حدود ۹۵ درصد چربی های پنیر را تری گلیسیریدها تشکیل می دهند که از این مقدار، ۷۴ درصد اسیدهای چرب اشباع شده یا SFA ۲۳ درصد اسیدهای چرب اشباع نشده با یک پیوند دوگانه یا MUFA ۲، ۳ درصد اسیدهای چرب اشباع نشده با دو یا چند پیوند دو گانه یا PUFA ۳ هستند. هر ۱۰۰ گرم پنیر فتا ۲۱/۲ گرم چربی دارد و محتوی ۱۴/۹ گرم SFA، ۴/۶۱ گرم MUFA، ۰/۶ گرم PUFA و ۸۸ میلی گرم کلسترول است [۱].

بنابر نظر پژوهشگران علم تغذیه چربی ایده ال شیر و فراورده های شیری مورد استفاده در رژیم غذایی می بایست حاوی ۱۰ درصد PUFA، ۸ درصد SFA و حداقل ۸۲ درصد MUFA باشد [۳]، زیرا اسیدهای چرب اشباع شده باعث افزایش کلسترول LDL 4 و MUFA و PUFA منجر به کاهش آن و در نتیجه کاهش خطر بروز بیماری های قلبی و عروقی یا SCHD می شوند. لذا استفاده از روغن های گیاهی و جایگزین کردن آنها به چربی شیر در محصولات لبنی بویژه پنیر به منظور کاهش کلسترول پنیر و بهبود نوع اسیدهای چرب آن مورد توجه قرار گرفته است [۴]، زیرا روغن های گیاهی نسبت به چربی شیر خاصیت اشباع نشدگی بیشتری دارند، فاقد کلسترول بوده و ارزانتر هستند و نسبت به چربی شیر کمتر تحت تاثیر تغییرات فصلی و تغییرات اسیدهای چرب قرار می گیرند [۵]. در کشور ما ۲۵ درصد کل انرژی دریافتی روزانه افراد از چربیها تامین می شود و با توجه به اینکه ۴/۷ درصد چربی ورودی به بدن از پنیر حاصل می شود، پنیر حدود ۳-۴ درصد مقدار کلسترول ورودی به بدن را در بر می گیرد. با توجه به شیوع بیماری های

CHD در کشور (از هر ۸۰۰ مرگ، ۳۰۰ مورد به علت بیماری های قلبی عروقی اتفاق می افتد) که ارتباط آن با افزایش میزان چربی دریافتی، چربی اشباع شده و کلسترول غذا ثابت شده است [۶]، تولید پنیر رژیمی با کاهش کلسترول و چربی اشباع شده جهت سلامت عموم افراد جامعه به ویژه افراد میانسال و افراد با سطوح کلسترول بالا در خون و با یک تاریخچه خانوادگی CHD ضروری و با اهمیت به نظر می رسد، لذا هدف از این پژوهش تولید پنیر سفید کم کلسترول با استفاده از روغن آفتابگردان به جای چربی شیر و ارزیابی ویژگی های شیمیایی، میکروبی، حسی و انواع اسیدهای چرب آن و مقایسه پنیر تولیدی با پنیر تولید شده در کارخانه پنیر گلپایگان به عنوان پنیر شاهد می باشد.

۲- مواد و روشها

این پژوهش به روش تجربی و بر مبنای روش مشاهده و بهره گیری از پرسشنامه، در مقیاس آزمایشگاهی و در محل کارخانه پگاه گلپایگان انجام گرفت. جامعه مورد بررسی عبارت بود از سه تیمار کاملاً همگن و یکنواخت پنیر که شیر مورد نیاز آن به طور تصادفی از محل دریافت شیر کارخانه گلپایگان انتخاب شده بود، طی مراحل زیر فرآوری گردید (پنیر تولید شده با شیر ۳/۵ درصد چربی در کارخانه گلپایگان به عنوان شاهد در نظر گرفته شد).

۲-۱- آماده سازی منابع چربی

روغن آفتابگردان لادن از شرکت صنعتی بهشهر و امولسیون کننده مونو گلیسرید استئارات از شرکت BDH تهیه شد. روغن تادمای ۶۰ درجه سانتیگراد در دستگاه Stephane گرم شده و مونو گلیسرید استئارات به میزان ۵ درصد وزنی روغن آفتابگردان به آن افزوده شده و به مدت ۱۰ دقیقه همزده شد.

1. Saturated Fatty Acids
2. Mono Unsaturated Fatty Acids
3. Poly Unsaturated Fatty Acids
4. Low Density Lipoprotein
5. Coronary Heart Diseases

۲-۲- آماده سازی شیر

شیر مورد استفاده برای تولید پنیر از محل دریافت شیر کارخانه پنیر گلپایگان تهیه شد. سه نوع شیر با درصد چربی مختلف بدون چربی، ۱ درصد، ۲ درصد هر یک به میزان ۲۰۰ کیلوگرم با سیراتور آماده شد و تا دمای ۶۰ درجه سانتیگراد گرم شد، و سپس نیمی از هر یک از شیرهای ۰/۰۵، ۱ و ۲ درصد چربی به ترتیب با ۳، ۵ و ۷ کیلوگرم مخلوط روغن و امولسیون کننده مخلوط شده و وارد دستگاه هموژن کننده گردید شده، اولین مرحله هموژن کردن در فشار ۱۵۰ Kg/cm² و دومین مرحله در فشار ۵۰ Kg/cm² برشیرها انجام شد و سپس با بقیه شیر مخلوط گردید. به این ترتیب سه نوع شیر با ترکیب روغن آفتابگردان و چربی شیر به نسبتهای ۲، ۱/۵، ۲/۵ و ۳/۵، ۰ برای فرایند پنیرسازی آماده شد.

۳-۲- آماده سازی آغازگر

در این پژوهش از آغازگر Choozit 230 شرکت Danisco حاوی لاکتوباسیلوس لاکتیس و لاکتوباسیلوس سرموریس استفاده شد. بدین ترتیب که شیر بدون چربی (در اتاق مخصوص تهیه آغازگر با رعایت کلیه شرایط سترونی) در ویسکو باتور در دمای ۹۰ درجه سانتیگراد به مدت ۳۰ دقیقه پاستوریزه شد و تا دمای ۲۳ درجه سانتیگراد خنک و سپس یک بسته کامل پودر آغازگر که حاوی ۶ cfu/gr ۱×۱۰ سلول بود به چهار لیتر شیر تلقیح و مخلوط گردید و در دمای ۲۲ درجه سانتیگراد به مدت ۲۰ ساعت گرمخانه گذاری شد. پس از رسیدن اسیدیته به ۶۰ درجه دورنیک، آغازگر سریعاً خنک شد.

۴-۲- پنیر سازی

سه تیمار شیر آماده شده تحت فرایند پنیر سازی به روش آلپما ۱ در محل شرکت شیر پاستوریزه گلپایگان قرار گرفت که مراحل تولید پنیر در جدول ۱ آورده شده است.

۱-۳- دستگاهها

در این پژوهش، علاوه بر دستگاههای رایج آزمایشگاهی از دستگاه گاز کروماتوگراف Agilent (مدل 6890 PLUS) آمریکای مجهز به ستون (BPX 70، 120 m × 0.25 μm) و آشکار ساز FID برای اندازه گیری متیل استر اسیدهای چرب و ستون HP 1 (30 m × 0.32 μm) و آشکار ساز FID برای اندازه گیری کلسترول استفاده شد.

۲-۳- آزمایشهای شیمیایی

آزمایشهای شیمیایی برای اندازه گیری، پروتئین، چربی، ماده خشک، نمک، اسیدیته و PH به ترتیب بر اساس روشهای استاندارد ملی به شماره های ۱۸۱۱، ۷۶۰، ۱۷۵۳، ۱۸۰۹ و ۲۸۵۲ انجام شد [۷-۱۱]. آزمایش اندازه گیری کلسترول پنیر بر اساس روش ISO 12228 (1999) E و به روش گاز کروماتوگرافی، تهیه متیل استر اسیدهای چرب بر اساس روش ISO 5508 (1999) E و شناسایی متیل استر اسیدهای چرب بر اساس روش ISO 5509 (1999) E و به روش گاز کروماتوگرافی انجام شد [۱۲-۱۴].

۳-۳- ارزیابی حسی

در این پژوهش ۳۵ نفر از افراد واحدهای مختلف شرکت شیر پاستوریزه گلپایگان (که هیچ گونه آموزشی در زمینه ارزیابی حسی ندیده بودند)، در ارزیابی شرکت کردند. این آزمون ساعت ۱۰ صبح انجام گرفت و ۴ نمونه پنیر که تا زمان انجام آزمون در دمای ۶ - ۴ درجه سانتیگراد نگهداری می شدند، داخل بشقابهایی که با شماره های تصادفی سه رقمی مشخص شده بود به صورت کاملاً تصادفی چیده شدند. راهنمایی های لازم در زمینه نحوه دادن رتبه به ترتیب عدد یک برای بالاترین کیفیت و عدد چهار برای پایین ترین کیفیت انجام شد و نتایج در برگه ارزشیابی حسی ثبت گردید [۱۵].

۳-۴- آزمایشهای میکروبی

آزمایشهای شمارش کلی فرم، اشرشیاکلی، کپک و مخمر و استافیلوکوکوس اورئوس در پنیر مطابق روشهای استاندارد ملی به شماره های ۵۴۸۶، ۵۲۳۴، ۹۹۷ و ۱۱۹۴ انجام گرفتند [۱۹-۱۶].

۳-۵- آزمونهای آماری

برای آنالیز داده‌ها از نرم افزار SPSS V. 11 استفاده شد. در مورد ویژگیهای کمکی از آمار توصیفی به کمک میانگین

استفاده شد و برای مقایسه میانگین آزمایشهای شیمیایی با توجه به نرمال بودن داده‌ها، آنالیز واریانس یک طرفه (ANOVA) در سطح $\alpha = 0/05$ انجام و در صورت معنادار بودن برای تعیین تفاوت میانگین‌ها، آزمون توکی (Tukey, s test) انجام گرفت. برای بررسی نتایج ارزیابی حسی پنیرهای تولید شده، از روش رتبه بندی و آزمون فریدمن (Friedman test) استفاده گردید [۱۵].

جدول ۱ روش تولید پنیر سفید آب نمکی

نوع عملیات	زمان (دقیقه)	دما (°C)	توضیحات
ریختن داخل وت		۳۵	حدود ۲۰۰ کیلو گرم شیر ۳/۵ درصد با درصدهای مختلف چربی آفتابگردان
افزودن استارتر		۳۵	کشت مادر لاکتو باسیلوس لاکتیس و لاکتوباسیلوس سرموریس به میزان ۱/۲ درصد
رسیدن	۲۰ دقیقه	۳۵	
تلقیح مایه پنیر	۳۰ دقیقه	۳۵	افزودن ۲ گرم رنت قارچی به ۲۰۰ میلی لیتر آب و افزودن به شیر
برش	۱۰ دقیقه	۳۵	ابعاد برش ۱۷-۱۸ میلی متر
به هم زدن لخته‌ها	۵ دقیقه	۳۵	
تخلیه داخل قالب پنیر		۳۵	
خروج آب پنیر و شکل گیری قالب	۳-۳/۵ ساعت	۳۰	پس از رسیدن pH ۶-۶/۱ قالبهای پنیر وارونه می شود و با افزایش اسیدیته و رسیدن pH به ۵-۵/۱ مجدداً به حالت اولیه برگردانده می شوند.
غوطه وری در آب نمک	۸ ساعت	۱۵	قالبهای پنیر با pH ۴/۶-۴/۸ داخل آب نمک (باغلظت ۲۰ درصد) غوطه‌ور می‌شوند.
خشک کردن	۲-۳ ساعت	دمای محیط	
بسته بندی			بسته بندی تحت خلاء
سرد خانه		۴- ۶	به مدت ۱۵ روز

۴- یافته‌ها و بحث

۴-۱- آزمایشهای شیمیایی

نتایج آزمایشهای شیمیایی پنیرها، در جدول ۲ نشان داده شده است. مقدار ماده خشک و چربی پنیرها مشابه یکدیگر بود. همچنین میزان پروتئین، نمک، اسیدیته و pH پنیرها مشابه پنیر شاهد بوده و اختلافی با یکدیگر نداشتند. مقدار ماده خشک پنیرها از ۴۰/۶۵ تا ۴۱/۷۳

درصد متغیر بوده که بسیار نزدیک به حداقل ماده خشک ۴۰ درصد در پنیرهای سفید ایرانی بود. مقدار چربی پنیر از ۲۰/۹۳ تا ۲۱/۰۹ درصد متغیر بود و به لحاظ آماری تفاوت معناداری بین پنیرها وجود نداشت. مقدار پروتئین، نمک، اسیدیته و pH پنیرها نیز اختلاف معناداری با یکدیگر نداشتند که کاملاً مشابه با نتایج کار Yu & Hammond و Abeid & Salem است [۲۰ و ۲۱].

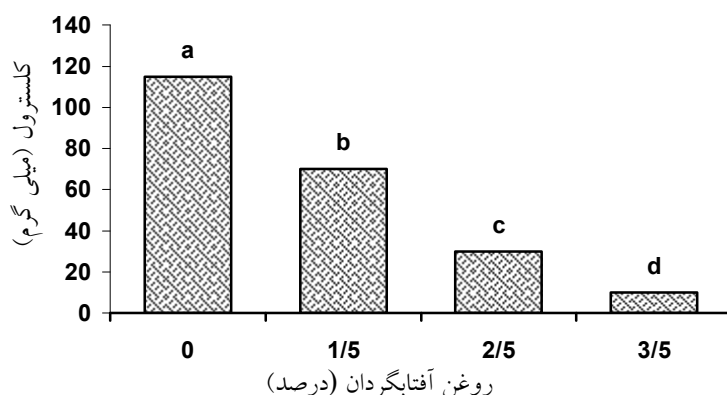
جدول ۲ ویژگیهای شیمیایی پنیرها

نوع پنیر	ماده خشک،	چربی، %	پروتئین، %	نمک، %	اسیدیته، %	pH	کلسترول، (mg/100gr)
شاهد (D)	۴۰/۶۵	۲۱/۰۹	۱۲/۵۹	۳/۰۴	۱/۶	۴/۸۳	۱۱۵/۱
A	۴۱/۷۳	۲۱/۰۸	۱۲/۶۲	۳/۰۶	۱/۶	۴/۸۴	۶۶/۲
B	۴۱/۴۹	۲۰/۹۳	۱۲/۵۸	۳/۰۱	۱/۶	۴/۸۲	۲۹/۱
C	۴۱/۵۳	۲۱/۰۸	۱۲/۶۲	۳/۰۲	۱/۶	۴/۸۳	۱۸/۸

۴-۲- اندازه گیری کلسترول

نتایج اندازه گیری کلسترول پنیرها در جدول ۲ آمده است. مقدار کلسترول در پنیرها با افزایش مقدار روغن آفتابگردان کاهش پیدا کرده است. مقدار آن در نمونه A, B و C به ترتیب ۶۶/۲، ۲۹/۱ و ۱۸/۸ میلی گرم در مقایسه با پنیر شاهد (حاوی ۱۱۵/۱ میلی گرم) بود. کلسترول، استرول اصلی موجود در پنیر است که در پنیر شاهد به

میزان ۱۱۵/۱ میلی گرم وجود داشت. جایگزین کردن روغن آفتابگردان به جای چربی شیر به میزان ۱/۵، ۲/۵ و ۳/۵ درصد به ترتیب منجر به کاهش ۴۲/۵، ۷۴/۷ و ۸۳/۷ درصد در میزان کلسترول پنیر شد، به طوری که پنیرهای حاوی ۱/۵، ۲/۵ و ۳/۵ درصد روغن آفتابگردان دارای ۶۶/۲، ۲۹/۱ و ۱۸/۸ میلی گرم کلسترول بودند (نمودار ۱).



نمودار ۱ ارتباط جایگزینی روغن آفتابگردان و کلسترول پنیر میانگینهایی که با حروف مختلف نشان داده شده اند، با آزمون توکی در سطح $\alpha = 0/05$ با یکدیگر اختلاف معنادار دارند.

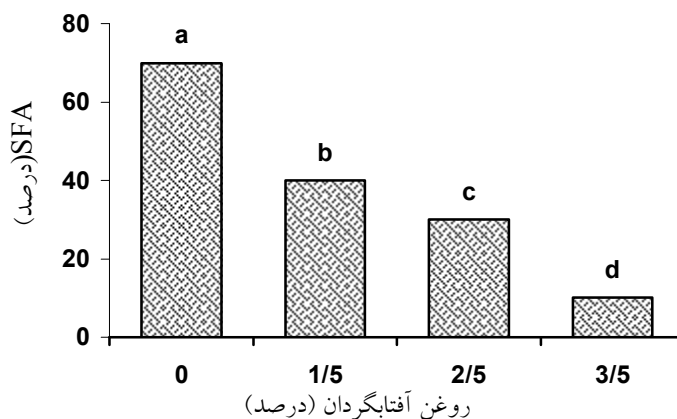
پنیر در تولید یک نوع دسر منجمد کرد و نشان داد. دسرهای ساخته شده با ۱۰،۳۰ و ۶۰ درصد مخلوط روغن به ترتیب دارای ۹۱/۸، ۷۳/۵ و ۳۲/۵ درصد کلسترول در مقایسه با شاهد بودند. [۲۳].

۴-۳- تعیین انواع اسیدهای چرب

نوع اسیدهای چرب نمونه های پنیر در جدول ۳ و ۴ آورده شده است. با افزایش مقدار روغن آفتابگردان در پنیر میزان اسیدهای چرب اشباع (اسید لوریک، اسید

دورینگ و همکاران نیز در سال ۲۰۰۰ نوعی پنیر رسیده نرم با چربی گیاهی تولید کردند که در آن مخلوط روغن گیاهی / چربی شیر به نسبت ۷۵ : ۲۵ جایگزین صد درصد چربی شیر شد. مخلوط روغن گیاهی مورد استفاده عبارت بود از: نسبت ۲:۱ روغن آفتابگردان به روغن سویا و میزان کلسترول پنیر موزارای تولید شده، ۵۰ درصد نسبت به پنیر شاهد کاهش پیدا کرد [۲۲]. جی. سون. ایم هم مخلوط روغنهای سویا و کانولا را به نسبت های ۱۰، ۲۰، ۳۰، ۴۰، ۶۰، ۸۰ درصد جایگزین چربی

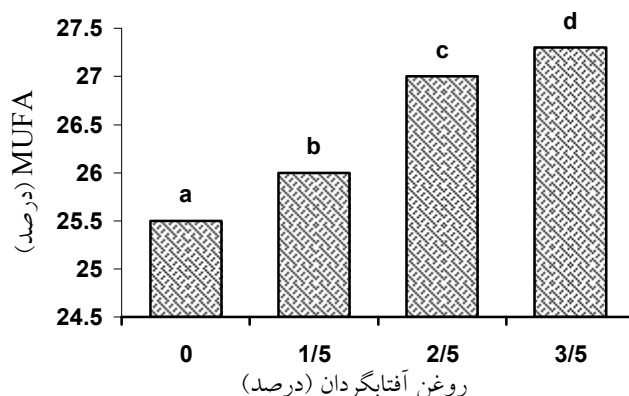
میربستیک، اسید پالمیتیک و اسید استئاریک) کاهش یافت: میزان SFA در پنیر شاهد ۷۳/۹ درصد و در نمونه‌های B, A و C به ترتیب ۴۳/۲، ۳۰/۲ و ۱۶/۷ درصد بود. میزان MUFA (اسید اولئیک) و PUFA (اسید لینولئیک) نیز در پنیرها با افزایش مقدار روغن آفتابگردان افزایش یافت؛ به نحوی که در پنیر شاهد به ترتیب ۲۵/۵ و ۱/۷۷ درصد و در نمونه‌های A (۲۵/۹۷، ۲۹/۹)، B (۲۶/۹، ۴۱/۴) و C (۴۳/۲، ۳۰/۲ و ۱۶/۷ درصد رسید) (نمودار ۲).



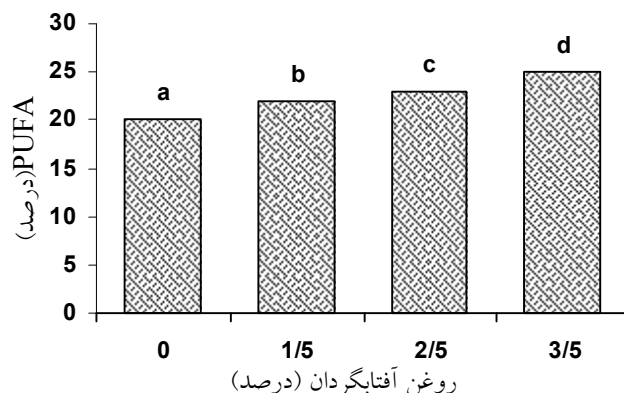
نمودار ۲ ارتباط جایگزینی روغن آفتابگردان و SFA پنیر میانگینهایی که با حروف مختلف نشان داده شده اند، با آزمون توکی در سطح $\alpha = 0/05$ با یکدیگر اختلاف معنادار دارند.

میزان MUFA و PUFA (به ویژه اسید اولئیک و لینولئیک) در نمونه‌های پنیر با افزایش درصد جایگزینی روغن آفتابگردان به جای چربی شیر افزایش یافت (نمودار ۳ و ۴).

اسید لوریک در نمونه‌های B, A و C به ترتیب ۷۴، ۵۰ و ۹۷/۲ درصد، اسید میربستیک ۸۱، ۵۳ و ۹۸ درصد، اسید پالمیتیک ۴۲/۸، ۶۰/۸ و ۷۸/۲ درصد و اسید استئاریک ۹/۵، ۱۳/۵ و ۳۲/۲۵ درصد کاهش یافته اند که مشابه با نتایج Ji-Soon-Im و Arcadipane کار بود [۲۴ و ۲۳].



نمودار ۳ ارتباط جایگزینی روغن آفتابگردان و MUFA پنیر میانگینهایی که با حروف مختلف نشان داده شده اند، با آزمون توکی در سطح $\alpha = 0/05$ با یکدیگر اختلاف معنادار دارند.



نمودار ۴ ارتباط جایگزینی روغن آفتابگردان و PUFA پنیر میانگینهایی که با حروف مختلف

نشان داده شده‌اند، با آزمون توکی در سطح $\alpha = 0/05$ با یکدیگر اختلاف معنادار دارند.

نمونه D₃A و D₃C وجود نداشت؛ زیرا روغن آفتابگردان مورد استفاده در این تحقیق از نوع معمولی بود که میزان اسید لینولئیک بالایی داشت و در نتیجه میزان PUFA را نسبت به MUFA بیشتر افزایش داد. محققان دیگر نیز از روغن آفتابگردان با اسید اولئیک بالا استفاده چرب ترانس C18:1، C18:2 در نمونه‌های A، B و C به ترتیب ۲۴/۷، ۴/۴ و ۲۴/۴ درصد کاهش یافت؛ زیرا اسیدهای چرب ترانس که به طور طبیعی در شیر به میزان کم وجود دارند با جایگزین کردن چربی شیر با روغن گیاهی در شیر و در پنیر حاصله کاهش می‌یابند [۲۵ و ۲۶].

به طوری که میزان اسید لینولئیک در نمونه‌های C و B، A به ترتیب ۲۲/۸۵، ۳۳/۹۵ و ۴۴/۴ برابر شد و میزان اسید اولئیک به ترتیب ۱۴/۵، ۱۷ و ۲۰/۶ درصد افزایش پیدا کرد. لیکن با وجود افزایش میزان MUFA در نمونه A نسبت به شاهد و نمونه C نسبت به نمونه B، تفاوت معناداری بین کردند که منجر به افزایش MUFA و PUFA همگام با یکدیگر گردید [۲۲]. افزایش میزان اسیدهای چرب اولئیک و لینولئیک همگام با افزایش میزان روغن آفتابگردان نشان از افزایش میزان اسیدهای چرب سیس در نمونه‌های پنیر داشت، در حالی که میزان اسیدهای

جدول ۳ میزان کمی انواع اسیدهای چرب ۴ نوع پنیر اندازه‌گیری شده در دستگاه گازکروماتوگرافی

شماره	اسیدهای چرب	شاهد	A	B	C
۱	C۴:۰	۰/۹۸ ± ۰/۱۲	۰/۴۵ ± ۰/۱۲	۰/۲۸ ± ۰/۰۲	---
۲	C۸:۰	۰/۸۸ ± ۰/۰۷	۰/۴۳ ± ۰/۰۶	۰/۲۵ ± ۰/۰۰	۰/۰۳ ± ۰/۰۰
۳	C۱۰:۰	۲/۳۶ ± ۰/۰۹	۰/۸۹ ± ۰/۰۵	۰/۶۵ ± ۰/۰۱	۰/۰۶ ± ۰/۰۰
۴	C۱۲:۰	۲/۹۶ ± ۰/۰۵	۱/۶۳ ± ۰/۰۵	۰/۸۴ ± ۰/۰۱	۰/۰۹ ± ۰/۰۰
۵	C۱۴:۰	۱۲/۵۵ ± ۰/۰۶	۶/۱۰ ± ۰/۰۸	۳/۰۹ ± ۰/۰۵	۰/۳۹ ± ۰/۰۰
۶	C۱۴:۱	۲/۰۵ ± ۰/۰۲	۰/۹۶ ± ۰/۰۲	۰/۳۹ ± ۰/۰۱	۰/۰۴ ± ۰/۰۰
۷	C۱۵:۰	۱/۵۰ ± ۰/۰	۰/۷۴ ± ۰/۰۳	۰/۳۲ ± ۰/۰۱	۰/۰۵ ± ۰/۰۰
۸	C۱۶:۰	۴۱/۷۵ ± ۰/۱۸	۲۳/۸۶ ± ۰/۱۰	۱۶/۳۳ ± ۰/۱۲	۹/۱۰ ± ۰/۰۷
۹	C۱۶:۱	۲/۱۵ ± ۰/۰	۱/۰۰ ± ۰/۰۲	۰/۴۸ ± ۰/۰۳	۰/۱۰ ± ۰/۰۱
۱۰	C۱۷:۰	۰/۸۴ ± ۰/۰۱	۰/۴۲ ± ۰/۰۱	۰/۲۱ ± ۰/۰۱	۰/۰۶ ± ۰/۰۰
۱۱	C۱۷:۱	۰/۴۲ ± ۰/۰۱	۰/۲۰ ± ۰/۰۳	۰/۰۸ ± ۰/۰۱	۰/۰۲ ± ۰/۰۰
۱۲	C۱۸:۰	۸/۳۷ ± ۰/۰۷	۷/۵۷ ± ۰/۱۰	۷/۲۴ ± ۰/۰۷	۵/۶۷ ± ۰/۱۱
۱۳	C۱۸:۱ t	۰/۹۸ ± ۰/۰۳	۰/۸۳ ± ۰/۱۴	۰/۲۴ ± ۰/۰۹	۰/۱۰ ± ۰/۰۱
۱۴	C۱۸:۱ c	۱۹/۷۵ ± ۰/۱۹	۲۲/۶۲ ± ۰/۲۵	۲۵/۶۱ ± ۰/۲۰	۲۶/۸۲ ± ۰/۰۵
۱۵	C۱۸:۲ t	۰/۳۷ ± ۰/۰۲	۰/۴۲ ± ۰/۰۳	۰/۸۱ ± ۰/۰۶	۰/۹۲ ± ۰/۰۳
۱۶	C۱۸:۲ c	۰/۹۳ ± ۰/۰۷	۳۰/۴۸ ± ۰/۰۴	۴۱/۹۱ ± ۰/۲۳	۵۵/۰۳ ± ۰/۰۱
۱۷	C۲۰:۰	۰/۱۶ ± ۰/۰۶	۰/۲۸ ± ۰/۰۱	۰/۲۸ ± ۰/۰۴	۰/۳۵ ± ۰/۰۱
۱۸	C۱۸:۳	۰/۱۸ ± ۰/۰۲	۰/۱۹ ± ۰/۰۱	۰/۱۷ ± ۰/۰۲	۰/۱۶ ± ۰/۰۱
۱۹	C۲۰:۱	۰/۱۴ ± ۰/۰۱	۰/۱۰ ± ۰/۰۱	۰/۱۲ ± ۰/۰۳	۰/۱۲ ± ۰/۰۱
۲۰	C۲۲:۰	۰/۱۰ ± ۰/۰۱	۰/۳۵ ± ۰/۰۲	۰/۵۱ ± ۰/۰۳	۰/۶۷ ± ۰/۰۲

جدول ۴ میزان کمی انواع اسیدهای چرب سیس و ترانس در ۴ نوع پنیر سفید ایرانی

پنیر	SFA	MUFA	PUFA	اسیدهای چرب سیس	اسیدهای چرب ترانس
D	۷۳/۹	۲۵/۵	۱/۷۷	۲۴/۵۶	۱/۳۵
A	۴۳/۲	۲۵/۹۷	۲۹/۹	۵۳/۳۱	۱/۲۵
B	۳۰/۲	۲۶/۹	۴۱/۴	۶۶/۲۴	۱/۰۲
C	۱۶/۷	۲۷/۲	۵۳/۹	۷۹/۰۴	۱/۰۲

۴-۴- ارزیابی‌های حسی

نتایج حاصل از ارزیابی حسی بافت، عطر و طعم و پذیرش کلی پنیرها نشان داد که نمونه‌های A، B و C از لحاظ بافت هیچ گونه تفاوت معناداری با یکدیگر و با نمونه شاهد نداشتند ولی از لحاظ عطر و طعم و پذیرش کلی نمونه C با نمونه B، A و C از لحاظ بافت تفاوتی با پنیر شاهد نداشتند که مطابق با یافته‌های پاراسکو و او خان ۲ بود [۲۷ و ۲۸] اما از لحاظ عطر و طعم و پذیرش کلی نمونه C، با بقیه نمونه‌ها تفاوت داشت و این نتایج مشابه با نتایج مطالعات یا ۳ و هاموند ۴ بود. در واقع جایگزین کردن روغن آفتابگردان بیشتر از ۲/۵ درصد به جای چربی شیر منجر به ایجاد طعم خاص روغنی در پنیر شد، به طوری که پنیر C از لحاظ عطر و طعم پایین ترین رتبه را داشت؛ که این افت عطر و طعم ممکن است مربوط به کم شدن مقدار اسیدهای چرب زنجیر کوتاه C4 - C10 در پنیر با ۳/۵ درصد روغن آفتابگردان باشد [۲۰-۲۱] همچنانکه افزودن روغن آفتابگردان (استری شده داخلی) با اسیدهای چرب زنجیر کوتاه در مقایسه با روغن آفتابگردان معمولی منجر به افزایش عطر و طعم و ترکیبات فرار در پنیر سوئیسی گردید [۲۰ و ۲۹].

۴-۵- آزمایشهای میکروبی

آزمایش شمارش کلی فرم، اشرشیاکلی، کپک و مخمر و

استافیلوکوکوس ارئوس در تمامی نمونه ها منفی بود. نتایج حاصل از آزمونهای میکروبی شمارش کلی فرم، اشرشیا کلی، کپک و مخمر و استافیلوکوکوس ارئوس نشان داد که جایگزین کردن روغن آفتابگردان به جای چربی شیر هیچ تأثیری روی خواص میکروبی پنیرهای حاصله نداشته است و نمونه‌های A، B، C و D از لحاظ آماری هیچ تفاوتی با یکدیگر ندارند. در واقع عواملی همچون بار میکروبی شیر اولیه، دما و زمان پاستوریزاسیون، شرایط محیط و رعایت کلیه موارد بهداشتی است که می‌تواند بر ویژگیهای میکروبی محصول نهایی اثر بگذارد. نتیجه این تحقیق با یافته‌های Ji-Soon-Im مطابقت دارد که نشان داد جایگزین کردن روغن کانولا و روغن سویا به جای چربی شیر به منظور تولید یک نوع دسر لبنی تأثیری بر خواص میکروبی شمارش کل میکروبی، شمارش کلی فرم و شمارش بیشترین تعداد احتمالی اشرشیا کلی ندارد [۲۳].

۵- نتیجه‌گیری

نتایج این تحقیق نشان داد که استفاده از روغن آفتابگردان و جایگزین نمودن آن با چربی شیر در تولید پنیر سفید منجر به کاهش کلسترول موجود در پنیر شده و پروفایل اسیدهای چرب آن را بهبود می بخشد. اما جایگزین کردن کامل چربی شیر با روغن آفتابگردان به دلیل طعم روغنی مخصوصی که به پنیر می دهد به کیفیت حسی پنیر به ویژه طعم آن لطمه می زند. در این بررسی، با توجه به نتایج آزمایشهای شیمیایی،

1-Paraskevov

2-Khan

3-Yu

4-Hammond

استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران.

[۸] استاندارد ملی شماره ۷۶۰ (۱۳۷۵). تعیین مقدار چربی پنیر و پنیر ذوب شده، انتشارات موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران.

[۹] استاندارد ملی شماره ۱۷۵۳ (۱۳۸۲). پنیر و پنیرهای فرایند شده، تعیین مقدار ماده خشک کل، انتشارات موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران.

[۱۰] استاندارد ملی شماره ۱۸۰۹ (۱۳۷۴). تعیین مقدار کلرور در پنیر، انتشارات موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران.

[۱۱] استاندارد ملی شماره ۲۸۵۲ (۱۳۷۳). روش تعیین اسیدیته کل و pH در شیر و فراورده‌های آن، انتشارات موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران.

[12] ISO, International Standards Animal and Vegetable Fats and Oils-Determination of individual and total sterols contents gas-chromatographic methods: ISO 12228.(1999).

[13] ISO, International Standards Animals and Vegetable Fats and Oils – Analysis by gas chromatography of methyl esters of fatty acids: ISO 5508.(1990).

[14] ISO, acids:ISO International Standards Animal and Vegetable Fats and Oils- Preparation of methyl esters of fatty acids: ISO 5509.(2000)

[15] Heyman, H. Lawless, HT. (1998). Sensory evaluation of food; Principles and Practices. Food Science Texts Series. 701-735.

[۱۶] استاندارد ملی شماره ۵۴۸۶ (۱۳۸۱). شیر و فراورده‌های آن، شمارش کلی فرم‌ها در ۳۰ درجه سیلیوس، انتشارات موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران.

[۱۷] استاندارد ملی شماره ۲۹۴۶ (۱۳۷۳). روش جداسازی، شناسایی و شمارش بیشترین تعداد احتمالی اثر شیاکلی در مواد غذایی، انتشارات موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران.

میکروبی، حسی، نتایج آزمایشهای کلسترول و پروفایل اسیدهای چرب در دستگاه گاز کروماتوگراف، مخلوط روغن آفتابگردان/چربی شیر به نسبت ۱:۲/۵ به عنوان بهترین نسبت جایگزینی تشخیص داده شد، که مقدار کلسترول و اسیدهای چرب اشباع آن به ترتیب از ۱۱۵/۱ میلی گرم و ۷۳٪ با ۷۵ و ۵۹٪ کاهش به ۲۹/۱ میلی گرم و ۳۰/۲ درصد کاهش یافته و مقدار اسیدهای چرب اشباع نشده آن از ۲۷/۳ درصد به ۶۸/۳ درصد افزایش پیدا کرد.

۶- تشکر و قدردانی

بدین وسیله از پرنسپل محترم شرکت پنیر پاستوریزه پگاه گلپایگان، به ویژه مدیرعامل محترم آن شرکت آقای مهندس محمد میرزایی و نیز آقای مهندس احمد محمد پور تقدیر و تشکر می‌گردد.

۷- منابع

[۱] گزارش بررسی مصرف مواد غذایی، انستیتو تحقیقات تغذیه و صنایع غذایی کشور، سال ۸۱-۷۹.

[۲] موحدی، آ. روستا، ه. جدول ترکیبات مواد غذایی. چاپ دوم انتشارات انستیتو تحقیقات و صنایع غذایی کشور ۱۳۷۸، ص ۴۲-۴۰.

[3] O'Donnell, JA. (1989); ilk fat technologies and market, A summary of the wisconsin milk marketing board 1989 milk fat round tables. J. Dairy Sci. 12:3109-3115.

[4] Hands, ES. (2002). Nutrients in food. Lippiuctt Williams & Wilkins. 25-27.

[5] Hansen, A. (1994). Vegetable Specialty fats for immitiation. Dairy products. Scandinavian Dairy Info. 8:40-42.

[۶] بررسی سلامت و بیماری در ایران، انتشارات دبیرخانه تحقیقات کاربردی معاونت سلامت وزارت بهداشت و درمان. سال ۱۳۸۰.

[۷] استاندارد ملی شماره ۱۸۱۱ (۱۳۷۷). تعیین مقدار پروتئین پنیرهای ذوب شده، انتشارات موسسه

- containing canola and soybean oils as a replacement for milk fat . J. Food Sci. Nutr. 4(4):226-230.
- [24] Arcadipane, P. (1995). Modified milk containing a butter fat substitute which includes partially hydrogenated soybean oil. United States Patent; US 5393551.
- [25] Errit, S. (2003). Dairy processing improving quality. CRC Press. 238-240.
- [26] Saarela, M. (2003). Sandholm, TM. Functional Dairy Products. CRC Press. 54-80.
- [27] Khan, M. O'mahony, JS. (1992). Process of making low fat low cholesterol milk products. United States Patent. US 5175015.
- [28] Paraskevov, I. (1994). Cholesterol free dairy products. Khranitelna Promish Ienost; 43(3): 10-12.
- [29] Yu, L. Hammand, G. (2000). Modification and analysis of vegetable oil for cheese making J. Am. Oil Chem. Society ; 77(9): 911-915.
- [۱۸] استاندارد ملی شماره ۹۹۷ (۱۳۷۴). روش جستجو و شمارش کپک و مخمرها، انتشارات موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران.
- [۱۹] استاندارد ملی شماره ۱۱۹۴ (۱۳۷۴). روش شناسایی و شمارش استافیلوکوکوس اورئوس کواگولاز مثبت در مواد غذایی، انتشارات موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران.
- [20] Yu, L. Hammond, G. (2000). Production and characterization of a Swiss cheese -like product from modified vegetable oils. Am. Oil Chem. Society ; 77(9) : 917 -924.
- [21] Salem, AS. Abeid, AM. (1997). Low sodium and low cholesterol Domiati cheese. Egypton J. Dairy Sci.; 25(1):123-134.
- [22] During, A. Combe, N. Mazette, S. (2000). etal. Effects on cholesterol balance and LDL in the rat of a soft ripened cheese containing vegetable oils. J. Am. Coll. Nutr. 19(4):458-466.
- [23] Ji-Soon Im. (1999). A study of frozen dessert

Study of the Low Cholesterol White Cheese Production With Sunflower Oil

Taghvaie Z¹, Taslimi A^{*2}, Mazlumi M.T²

1-M.Sc. Graduate Student, of Food Sciences and Technology.

2-Instructor, Food Sciences and Technology. Shaheed Beheshti University of Medical Sciences

The white cheese has high percentage of fat, (saturated and cholesterol) which is not desirable from human health point of view.

The aim of this study was to produce low cholesterol white cheese (Feta) by the substitution of milk fat with sunflower oil (S.O) and determine its effects on the chemical, microbial and sensory parameters of the white cheese.

For this S.O (1.5, 2.5 and 3.5 percent) and monoglyceried stearat as emulsifier (5percent) were added to the milk containing (0.05, 1 and 2 percent fat). The chemical, microbial and sensory tests were done on the samples. The fatty acids profile and the cholesterol were also determined (GC).

The results showed that by addition of the S.O, cholesterol and saturated fatty acids (SFAs) were reduced and the percent of unsaturated fatty acids (USFAs) increased significantly ($p < 0.05$). In cheese samples with 1.5, 2.5 and 3.5 percents of S.O, the amount of cholesterol reduced from 115.1 to 66.2, 29.1 and 18.8 milligrams respectively and the percents of the reduction of SFAs were 43.2, 30.2 and 16.7 milligrams. The amounts of the USFAs increased significantly ($p < 0.05$) in compare with the control. In sensory evaluation tests the samples with 1.5 and 2.5 percents of S.O preferred in acceptance by panels. The samples with 3.5 percent S.O had significant differences ($P < 0.05$) in sensory properties with the other samples.

The ratio of 1:2.5 (milk fat: S.O) was the proper substitution ratio which on that the amount of cholesterol and SFAs were reduced about 59 and 75 percents in the samples with the 29.1 and 30.2 milligram cholesterol and SFAs to compare with the control and the percent of USFAs increased from 27.3 to 68.3.

Keywords: Low cholesterol cheese, Fatty acids profile, Sunflower oil

*Corresponding Author E-mail address: a.taslimi@nnftri.ac.ir