

جدول ۴- اثرات تیمارهای مختلف جایگزینی پودرهای گردو یا بزرک بر ترکیب اسیدهای چرب(٪) پنیرهای تولید شده

C18:3	C18:2	C18:1	C18:0	C16:0	C14:0	C12:0	C10:0	C8:0	C6:0	C4:0	پنیر	زمان رسیدن پنیر	تیمار های مختلف	روز	
-/۰ ^f	۱/۰ ^g	۱۷/- ^d	۱۲/۰ ^a	۲۷/۰ ^a	۱۱/۲ ^a	۳/۰ ^a	۳/- ^a	۱/۰ ^a	۲/۴ ^a	۳/۰ ^a	پنیرکترل	روز ۱	تیمار ۱	تیمار ۱	
۱۱/۰ ^c	۴/۶ ^c	۱۹/۰ ^{ab}	۴/۰ ^{dc}	۹/۹ ^c	۱/۰ ^c	-/۰۵ ^c	-/۰ ^c	-/۰ ^d	-/۴ ^c	-/۰ ^c	تیمار ۲	تیمار ۲	تیمار ۲	تیمار ۲	
۱۲/۷ ^d	۰. ^b	۱۹/۸ ^a	۳/۸ ^{ef}	۸/۴ ^f	۱ ^f	-/۳ ^f	-/۲۸ ^f	-/۱۴ ^c	-/۲۲ ^{cf}	-/۳ ^f	تیمار ۳	تیمار ۳	تیمار ۳	تیمار ۳	
۱۳ ^d	۰/۱/۷۳ ^a	۱۹/۸ ^a	۳/۸ ^f	۷/۷ ^f	-/۷ ^g	-/۲ ^f	-/۱۸ ^f	-/۱ ^c	-/۱۵ ^f	-/۴ ^f	تیمار ۴	تیمار ۴	تیمار ۴	تیمار ۴	
۲۴/۱ ^c	۱۲/۲ ^f	۱۸/۲ ^c	۸/۰ ^b	۱۷ ^b	۰/۱ ^b	۱/۰ ^b	۱/۱ ^b	-/۰ ^b	۱/۴ ^b	۱/۷ ^b	تیمار ۵	تیمار ۵	تیمار ۵	تیمار ۵	
۳۱/۴ ^b	۱۶/۰ ^c	۱۸/۷ ^{bc}	۵/۰ ^c	۱۳/۱ ^c	۲/۹ ^c	۱/۲ ^c	۱/۱ ^c	-/۰ ^c	-/۹ ^c	۱/۲ ^c	تیمار ۶	تیمار ۶	تیمار ۶	تیمار ۶	
۳۷/۲ ^a	۱۸/۷ ^d	۱۹/۱ ^{abc}	۵/۱ ^{cd}	۱۱/۴ ^d	۳ ^d	-/۰ ^d	-/۰ ^d	-/۰ ^c	-/۷ ^d	-/۰ ^d	تیمار ۷	تیمار ۷	تیمار ۷	تیمار ۷	
روز ۰															
-/۰ ^f	۱/۰ ^g	۱۷/- ^d	۱۲/۰ ^a	۲۷/۰ ^a	۱۱/۲ ^a	۳/۰ ^a	۲/۰ ^a	۱/۰ ^a	۲/۳ ^a	۳/۰ ^a	پنیرکترل	روز ۱	تیمار ۱	تیمار ۱	
۱۱/۳ ^c	۴/۵/۷ ^c	۱۹/۰ ^{ab}	۴/۰ ^{dc}	۹/۸ ^c	۱/۰ ^c	-/۰ ^c	-/۰ ^c	-/۰ ^d	-/۳ ^c	-/۰ ^c	تیمار ۲	تیمار ۲	تیمار ۲	تیمار ۲	
۱۲/۷ ^d	۴/۹/۸ ^b	۱۹/۷ ^a	۳/۷ ^{ef}	۸/۳ ^f	۱ ^f	-/۲۵ ^f	-/۲۸ ^f	-/۱۳ ^c	-/۲۱ ^{cf}	-/۲۵ ^c	تیمار ۳	تیمار ۳	تیمار ۳	تیمار ۳	
۱۲/۸ ^d	۰/۱/۵ ^a	۱۹/۷ ^a	۳/۷ ^f	۷/۷ ^f	-/۰ ^g	-/۲ ^f	-/۱۷ ^f	-/۱ ^c	-/۱۵ ^f	-/۱۸ ^c	تیمار ۴	تیمار ۴	تیمار ۴	تیمار ۴	
۲۴ ^c	۱۳ ^f	۱۸/۱ ^c	۸/۰ ^b	۱۶/۹ ^b	۰/۰ ^b	۱/۰ ^b	۱/۰ ^b	-/۰ ^b	۱/۳ ^b	۱/۱ ^b	تیمار ۵	تیمار ۵	تیمار ۵	تیمار ۵	
۳۱/۲ ^b	۱۶/۳ ^c	۱۸/۰ ^{bc}	۵/۰ ^c	۱۳ ^c	۲/۸ ^c	۱/۱۰ ^c	۱/۱ ^c	-/۰ ^c	-/۷ ^{bc}	-/۹ ^c	تیمار ۶	تیمار ۶	تیمار ۶	تیمار ۶	
۳۶ ^a	۱۸/۴ ^d	۱۹ ^{abc}	۵ ^{cd}	۱۱/۳ ^d	۲/۹ ^d	-/۰ ^d	-/۰ ^c	-/۰ ^c	-/۷ ^d	-/۰ ^c	تیمار ۷	تیمار ۷	تیمار ۷	تیمار ۷	
روز ۱															
-/۰ ^f	۱/۰ ^g	۱۶/۹ ^c	۱۲/۰ ^a	۲۷/۰ ^a	۱۱/۱ ^a	۳/۰ ^a	۲/۰ ^a	۱/۰ ^a	۲/۲ ^a	۳/۰ ^a	پنیرکترل	روز ۰	تیمار ۱	تیمار ۱	
۱۱/۱ ^c	۴/۵/۰ ^c	۱۹/۳ ^a	۴/۰ ^{dc}	۹/۷ ^c	۱/۰ ^c	-/۰ ^c	-/۰ ^c	-/۰ ^d	-/۳ ^c	-/۰ ^c	تیمار ۲	تیمار ۲	تیمار ۲	تیمار ۲	
۱۲/۴ ^d	۴/۹/۷ ^b	۱۹/۰ ^a	۲/۶ ^c	۸/۳ ^f	-/۰ ^f	-/۰ ^f	-/۲۵ ^f	-/۱۷ ^f	-/۱۷ ^{de}	-/۲۲ ^{cf}	-/۰ ^c	تیمار ۳	تیمار ۳	تیمار ۳	
۱۲/۷ ^d	۰/۱/۲ ^a	۱۹/۴ ^a	۲/۰ ^c	۷/۰ ^f	-/۰ ^g	-/۰ ^f	-/۱۹ ^f	-/۱۷ ^f	-/۱ ^c	-/۱۴ ^f	-/۰ ^c	تیمار ۴	تیمار ۴	تیمار ۴	
۲۲/۷ ^c	۱۲/۸ ^f	۱۸ ^{bc}	۸/۱ ^b	۱۶/۸ ^b	۰/۴ ^b	۱/۴ ^b	۱/۴ ^b	-/۰ ^b	-/۰ ^b	۱/۲ ^b	۱/۴ ^b	تیمار ۵	تیمار ۵	تیمار ۵	تیمار ۵
۲۹/۸ ^b	۱۶/۱ ^c	۱۸/۰ ^{ab}	۵/۰ ^c	۱۲/۹ ^c	۲/۰ ^c	۱/۱ ^c	۱ ^c	-/۰ ^c	-/۰ ^c	-/۰ ^c	۱ ^c	تیمار ۶	تیمار ۶	تیمار ۶	تیمار ۶
۳۰/۷ ^a	۱۸/۲ ^d	۱۸/۰ ^{ab}	۴/۰ ^{cd}	۱۱/۲ ^d	۲/۰ ^d	-/۰ ^d	-/۰ ^c	-/۰ ^d	-/۰ ^d	-/۰ ^c	۱ ^c	تیمار ۷	تیمار ۷	تیمار ۷	تیمار ۷
روز ۱															

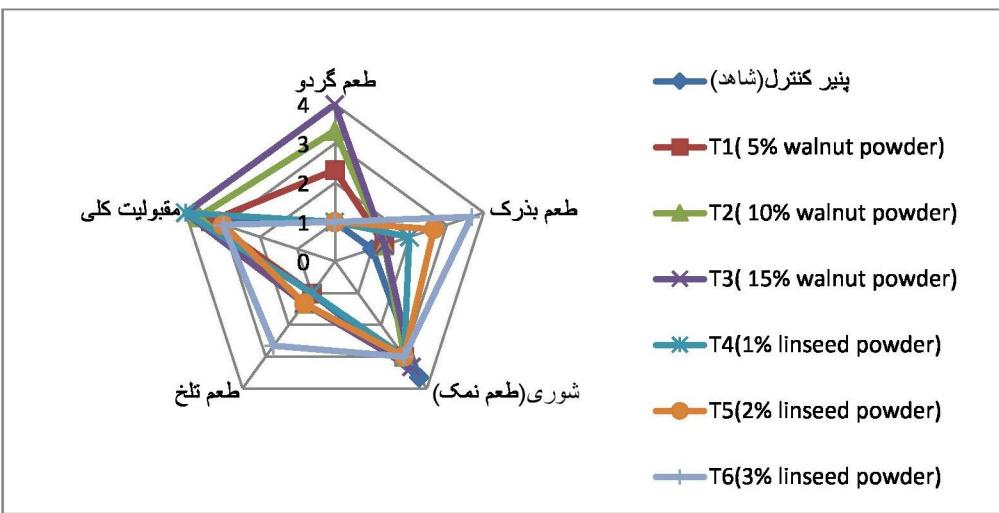
a-g: کلمات غیر مشابه در هر سنتون بیانگر وجود اختلاف معنی دار در سطح احتمال ۰/۰۵ بین تیمارهای پنیر در روزهای مختلف رسیدن پنیر می باشد. میانگین اعداد تعیین شده در سه نکار (%CV<۳%).

تیمار ۱- پنیر تیمار شده با ۵٪ پودر گردو، تیمار ۲- پنیر تیمار شده با ۱۰٪ پودر گردو، تیمار ۳- پنیر تیمار شده با ۱۵٪ پودر گردو، تیمار ۴- پنیر تیمار شده با ۱٪ پودر بزرک، تیمار ۵- پنیر تیمار شده با ۲٪ پودر بزرک، تیمار ۶- پنیر تیمار شده با ۳٪ پودر بزرک.

جدول ۵- خصوصیات حسی پنیرهای تولید شده با پودرهای گرد و بزرک در طول مدت زمان نگهداری ۶۰ و ۸۰ روز

خصوصیات حسی						زمان رسیدن پنیر
مقبولیت کلی	طعم تلخ	شوری	طعم بزرک	طعم گردو	تیمارهای پنیر	
۳/۷۶ ±۰/۳۰ ^a	۱/۰۰ ±۰/۲۰ ^a	۲/۳۳ ±۰/۳۶ ^a	۱/۰۰ ±۰/۲۸ ^c	۱/۰۰ ±۰/۱۷ ^c	پنیر کترول	روز ۶۰
۳/۰۰ ±۰/۳۰ ^a	۱/۰۰ ±۰/۲۰ ^a	۲/۳۳ ±۰/۳۶ ^a	۱/۳۳ ±۰/۲۸ ^{bc}	۱/۶۶ ±۰/۱۷ ^b	پنیر محتوی ۵٪ پودر گرد و	
۳/۷۶ ±۰/۳۰ ^a	۱/۰۰ ±۰/۲۰ ^a	۲/۰۰ ±۰/۳۶ ^a	۱/۳۳ ±۰/۲۸ ^{bc}	۲/۳۳ ±۰/۱۷ ^a	پنیر محتوی ۱۰٪ پودر گرد و	
۳/۷۶ ±۰/۳۰ ^a	۱/۳۳ ±۰/۲۰ ^a	۲/۳۳ ±۰/۳۶ ^a	۱/۳۳ ±۰/۲۸ ^{bc}	۲/۶۶ ±۰/۱۷ ^a	پنیر محتوی ۱۵٪ پودر گرد و	
۳/۷۶ ±۰/۳۰ ^a	۱/۰۰ ±۰/۲۰ ^a	۲/۳۳ ±۰/۳۶ ^a	۱/۶۶ ±۰/۲۸ ^{bc}	۱/۰۰ ±۰/۱۷ ^c	پنیر محتوی ۱٪ پودر بزرک	
۳/۰۰ ±۰/۳۰ ^a	۱/۰۰ ±۰/۲۰ ^a	۲/۳۳ ±۰/۳۶ ^a	۲/۰۰ ±۰/۲۸ ^{ab}	۱/۰۰ ±۰/۱۷ ^c	پنیر محتوی ۲٪ پودر بزرک	
۲/۷۶ ±۰/۳۰ ^a	۱/۶۶ ±۰/۲۰ ^a	۲/۳۳ ±۰/۳۶ ^a	۲/۶۶ ±۰/۲۸ ^a	۱/۰۰ ±۰/۱۷ ^c	پنیر محتوی ۳٪ پودر بزرک	
۳/۷۶ ±۰/۲۰ ^a	۱/۰۰ ±۰/۲۰ ^c	۳/۷۶ ±۰/۲۷ ^a	۱/۰۰ ±۰/۲۲ ^d	۱/۰۰ ±۰/۱۴ ^d	پنیر کترول	روز ۸۰
۳/۳۳ ±۰/۲۰ ^{ab}	۱/۰۰ ±۰/۲۰ ^c	۳/۰۰ ±۰/۲۷ ^a	۱/۳۳ ±۰/۲۲ ^{cd}	۲/۳۳ ±۰/۱۴ ^c	پنیر محتوی ۵٪ پودر گرد و	
۳/۷۶ ±۰/۲۰ ^a	۱/۳۳ ±۰/۲۵ ^{bc}	۳/۰۰ ±۰/۲۷ ^a	۱/۳۳ ±۰/۲۲ ^{cd}	۳/۳۳ ±۰/۱۴ ^b	پنیر محتوی ۱۰٪ پودر گرد و	
۴/۰۰ ±۰/۲۰ ^a	۱/۳۳ ±۰/۲۵ ^{bc}	۳/۳۳ ±۰/۲۷ ^a	۱/۳۳ ±۰/۲۲ ^{cd}	۴/۰۰ ±۰/۱۴ ^a	پنیر محتوی ۱۵٪ پودر گرد و	
۴/۰۰ ±۰/۲۰ ^a	۱/۰۰ ±۰/۲۰ ^c	۳/۰۰ ±۰/۲۷ ^a	۲/۰۰ ±۰/۲۲ ^c	۱/۰۰ ±۰/۱۴ ^d	پنیر محتوی ۱٪ پودر بزرک	
۳/۳۳ ±۰/۲۰ ^{ab}	۱/۳۳ ±۰/۲۵ ^{bc}	۳/۰۰ ±۰/۲۷ ^a	۲/۶۶ ±۰/۲۲ ^b	۱/۰۰ ±۰/۱۴ ^d	پنیر محتوی ۲٪ پودر بزرک	
۳/۰۰ ±۰/۲۰ ^b	۲/۶۶ ±۰/۲۰ ^a	۳/۰۰ ±۰/۲۷ ^a	۳/۶۶ ±۰/۲۲ ^a	۱/۰۰ ±۰/۱۴ ^d	پنیر محتوی ۳٪ پودر بزرک	

a-d: نشانگر اختلاف معنی‌داری میانگین‌ها در سطح احتمال ۵ درصد می‌باشند. میانگین اعداد تعیین شده در سه تکرار ± استاندارد خطای



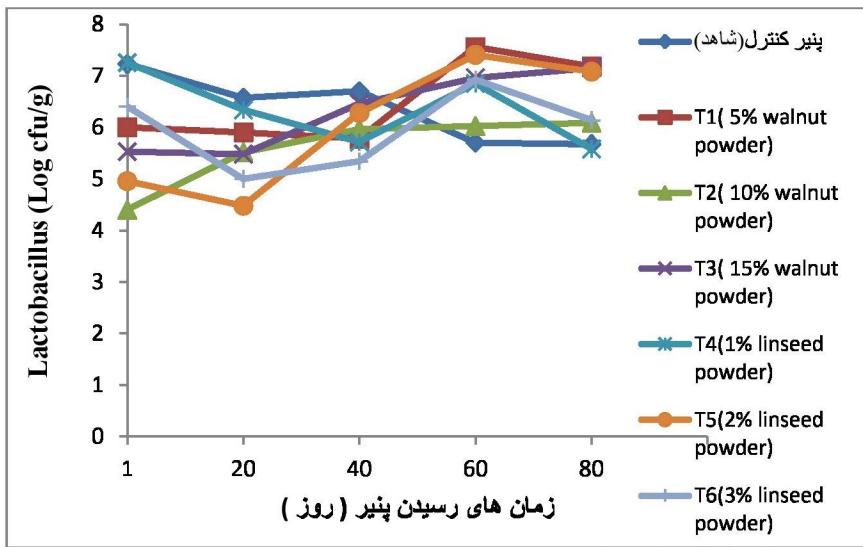
شکل ۳- ارزیابی حسی در نمونه پنیرهای کنترل و حاوی پودر های گردو یا بزرک در مقادیر مختلف در روز ۸۰ رسیدن

جدول ۳- شمارش میکروارگانیسم ها در پنیرهای تولید شده با پودر های گردو یا بزرک در طول مدت زمان نگهداری ۸۰ روز (Log cfu/g)

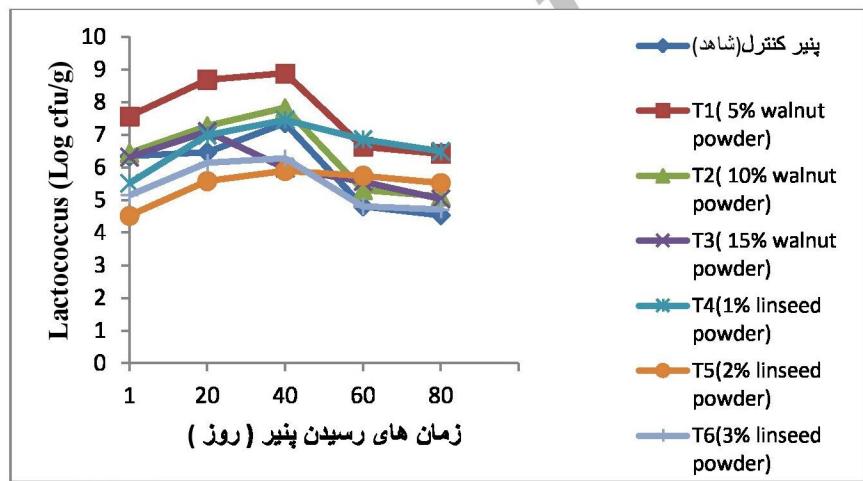
میکروارگانیسم	نمونه ها	مدت زمان نگهداری					
		روز ۸۰	روز ۶۰	روز ۴۰	روز ۲۰	روز ۱	
پنیر کنترل	پنیر کنترل	۴/۵۳ ± ۰/۰۷ ^c	۴/۸۰ ± ۰/۰۵ ^f	۷/۳۵ ± ۰/۰۶ ^c	۷/۴۶ ± ۰/۰۶ ^d	۷/۳۴ ± ۰/۰۵ ^b	
تیمار ۱	تیمار ۱	۷/۴۱ ± ۰/۰۷ ^a	۷/۶۳ ± ۰/۰۵ ^b	۸/۸۸ ± ۰/۰۶ ^a	۸/۶۸ ± ۰/۰۶ ^a	۷/۵۶ ± ۰/۰۵ ^a	
تیمار ۲	لاکتوکوکوس ها	۷/۳۴ ± ۰/۰۷ ^b	۵/۳۰ ± ۰/۰۵ ^e	۷/۸۲ ± ۰/۰۷ ^b	۷/۷۶ ± ۰/۰۷ ^b	۷/۴۳ ± ۰/۰۵ ^b	
تیمار ۳	تیمار ۳	۵/۰۳ ± ۰/۰۷ ^d	۵/۵۶ ± ۰/۰۵ ^d	۵/۹۷ ± ۰/۰۶ ^e	۷/۱۰ ± ۰/۰۷ ^{bc}	۷/۳۱ ± ۰/۰۵ ^b	
تیمار ۴	تیمار ۴	۷/۴۹ ± ۰/۰۷ ^a	۷/۸۰ ± ۰/۰۵ ^a	۷/۴۵ ± ۰/۰۷ ^c	۷/۹۸ ± ۰/۰۶ ^c	۵/۵۱ ± ۰/۰۵ ^c	
تیمار ۵	تیمار ۵	۵/۰۲ ± ۰/۰۷ ^c	۵/۷۴ ± ۰/۰۵ ^c	۵/۸۹ ± ۰/۰۶ ^e	۵/۵۸ ± ۰/۰۷ ^f	۴/۵۱ ± ۰/۰۵ ^e	
تیمار ۶	تیمار ۶	۴/۷۱ ± ۰/۰۷ ^c	۴/۸۰ ± ۰/۰۵ ^f	۶/۲۷ ± ۰/۰۷ ^d	۶/۱۴ ± ۰/۰۶ ^c	۵/۱۴ ± ۰/۰۵ ^d	
پنیر کنترل	لاکتوباسیلوس ها	۵/۶۷ ± ۰/۱۸ ^{bc}	۵/۷۰ ± ۰/۱۸ ^d	۶/۷۰ ± ۰/۱۷ ^a	۶/۵۷ ± ۰/۱۶ ^a	۷/۲۳ ± ۰/۱۲ ^a	
تیمار ۱	تیمار ۱	۷/۱۸ ± ۰/۱۸ ^a	۷/۵۶ ± ۰/۱۸ ^a	۵/۷۸ ± ۰/۱۷ ^{bd}	۵/۹۰ ± ۰/۱۶ ^{bc}	۷/۰۰ ± ۰/۱۲ ^c	
تیمار ۲	تیمار ۲	۷/۰۹ ± ۰/۱۸ ^{bc}	۷/۰۳ ± ۰/۱۸ ^d	۵/۹۶ ± ۰/۱۷ ^{bc}	۵/۵۱ ± ۰/۱۶ ^c	۴/۴۰ ± ۰/۱۲ ^f	
تیمار ۳	تیمار ۳	۷/۱۵ ± ۰/۱۸ ^a	۷/۹۶ ± ۰/۱۸ ^{bc}	۶/۴۶ ± ۰/۱۷ ^a	۵/۴۸ ± ۰/۱۶ ^c	۵/۵۳ ± ۰/۱۲ ^d	
تیمار ۴	تیمار ۴	۵/۵۸ ± ۰/۱۸ ^c	۶/۸۵ ± ۰/۱۸ ^b	۵/۷۱ ± ۰/۱۷ ^{bd}	۶/۲۴ ± ۰/۱۶ ^{ab}	۷/۲۶ ± ۰/۱۲ ^a	
تیمار ۵	تیمار ۵	۷/۰۸ ± ۰/۱۸ ^a	۷/۴۱ ± ۰/۱۸ ^{ac}	۶/۲۸ ± ۰/۱۷ ^{ac}	۴/۴۸ ± ۰/۱۶ ^e	۴/۹۵ ± ۰/۱۲ ^e	
تیمار ۶	تیمار ۶	۷/۱۴ ± ۰/۱۸ ^b	۷/۹۳ ± ۰/۱۸ ^{bc}	۵/۳۴ ± ۰/۱۷ ^d	۵/۰۰ ± ۰/۱۶ ^d	۶/۴۱ ± ۰/۱۲ ^b	

a-f کلمات غیر مشابه در هر ستون بیانگر وجود اختلاف معنی دار در سطح احتمال ۰/۰۵ بین تیمارهای پنیر در روزهای مختلف رسیدن پنیر می باشد. میانگین اعداد تعیین شده در سه تکرار ± استاندارد خطا

تیمار ۱- پنیر تیمار شده با ۵٪ پودر گردو، تیمار ۲- پنیر تیمار شده با ۱۰٪ پودر گردو، تیمار ۳- پنیر تیمار شده با ۱۵٪ پودر گردو، تیمار ۴- پنیر تیمار شده با ۱٪ پودر بزرک، تیمار ۵- پنیر تیمار شده با ۲٪ پودر بزرک، تیمار ۶- پنیر تیمار شده با ۳٪ پودر بزرک.



شکل ۱- شمارش میکروبی لاكتوباسیلوس ها در نمونه پنیرهای کنترل و حاوی پودرهای گردو یا بزرک در طی زمانهای رسیدن پنیر



شکل ۲- شمارش میکروبی لاكتوکوکوس ها در نمونه پنیرهای کنترل و حاوی پودرهای گردو یا بزرک در طی زمانهای رسیدن پنیر