

عنوان مقاله:

بررسی اثر آنزیمهای استخراج شده از کپک آسپرگیلوس در تولید پنیر سنتی ایرانی با عطر و طعم بهبود (یافته EMC)

محل انتشار:

هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی (سال: 1387)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

لاله نصیری - دانشجویان کارشناسی ارشد بخش علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانش

سمیه فرهودی

مرضیه موسوی نسب - استادیار بخش علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شیراز

خلاصه مقاله:

در این مطالعه اثر آنزیمهای استخراج شده از کپکهای آسپرگیلوس نایجر و آسپرگیلوس اورایزا در تولید EMC از پنیر سنتی ایرانی بررسی شد. تکنولوژی ساخت EMC عبارتست از انکوبه کردن پنیر یا لخته پنیر با آنزیم هایی نظیر پروتئاز، پپتیداز، لیپاز و استراز در محیطی آبکی تحت شرایط کنترل شده تا به عطر و مزه مطلوب (تا ۳۰ برابر پنیرهای معمولی) برسد. در اندازه گیری فعالیت لیپولیتیک و پروتئولیتیک آنزیمهای استخراج شده هر دوی نمونه ها فعالیت لیپولیتیک نشان دادند اما فقط نمونه آ. اورایزا فعالیت پروتئولیتیک نشان داد. میزان پروتئین های محلول و EMC pH های تولیدی که از لحاظ زمان انکوباسیون تفاوت داشتند با یکدیگر و با نمونه شاهد (آنزیم زنی نشده) مقایسه شد. افزایش تدریجی میزان پروتئین محلول با افزایش مدت زمان انکوباسیون نمونه ها مشاهده شد، که میتواند بیانگر فعالیت آنزیمهای پروتئولیتیک و تولید پروتئینها و پپتیدهای محلولتر باشد. کاهش تدریجی EMC pH های تولیدی نیز در اثر فعالیت آنزیمهای لیپولیتیک و پروتئولیتیک و تولید اسیدهای چرب و اسیدهای آمینه آزاد است. اسیدهای چرب و اسیدهای آمینه آزاد و پپتیدهای محلول مسئول تولید عطر و مزه پنیر میباشند. توسعه عطر و طعم پنیر سنتی ایرانی با زیاد شدن زمان انکوباسیون نیز مشاهده شد. تولید EMC توسط آنزیمهای استخراجی امکان پذیر است، اما در تهیه EMC با عطر و طعم خاص دانستن ساختار عطر و طعمی موردنظر و همچنین کاربرد آنزیمهای تجاری مناسب با فعالیت مشخص و تحت شرایط کنترل شده، در دستیابی به این ساختار بسیار مفید است

کلمات کلیدی:

پنیر ایرانی، آنزیمهای میکروبی، آسپرگیلوس نایج، ر آسپرگیلوس اورایزا EMC

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/140418>

