

عنوان مقاله:

تغییرات راندمان و رسیدگی پنیر سفید سنتی و اولترافیلتراسیون تحت تاثیر باکتریهای سرماگرا

محل انتشار:

هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی (سال: 1387)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

مسعود دزیانی - کارشناس ارشد مهندسی صنایع غذایی

سیدعلی مرتضوی - استاد دانشگاه فردوسی مشهد

رقیه عزتی - اعضاء هیات علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد صوفیان

فرید عمیدی - اعضاء هیات علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد صوفیان

خلاصه مقاله:

در طی رسیدن پنیر مقداری از کارئین نامحلول در آب به مواد از ته محلول در آب که شامل محصولات حد واسط هیدولیز پروتئین و نیزاسیدهای آمینه آزاد می باشند تبدیل می شود . در این پژوهش تغییرات راندمان و رسیدگی پنیر سفید سنتی و اولترافیلتراسیون تحت تاثیر باکتریهای سرماگرا مورد بررسی قرار گرفته است . نتایج حاصل از این مطالعه نشان داد که تعداد باکتریهای سرماگرا بر روی پنیر سفید سنتی و اولترافیلتراسیون معنی دار می باشد. بین تعداد باکتریهای سرماگرا و افزایش درصد ازت محلول به ازت کل در طی دوره رسیدن رابطه معنی داری وجود دارد . یعنی با افزایش تعداد باکتریهای سرماگرا در طی دوره رسیدن میزان درصد افزایش ازت محلول به ازت کل افزایش می یابد دامنه درصد بازیافت ازت (شاخص بازده) در پنیر اولترافیلتراسیون 45 / 90 - 01 / 88 و در پنیر سفید سنتی 52 / 80 - 23 / 77 بدست آمد . تغییر اتعوامل ذکر شده در پنیر سفید اولترافیلتراسیون بیشتر از پنیر سفید سنتی می باشد

کلمات کلیدی:

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/140499>

