

عنوان مقاله:

عملکرد آنزیم های کپسوله شده در تسریع رسیدن پنیر

محل انتشار:

بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

ثمر صحرایی - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی

عاطفه رضایی

آزاده مردانی

خلاصه مقاله:

در این مقاله کارایی ژلان K- کاراگینان و چربی شیر با نقطه ذوب بالا HMFF برای کپسوله کردن آنزیم های پروتئاز و تاثیر آن در تسریع رسیدن پنیر مورد مطالعه قرار گرفته است میزان کپسوله شدن آنزیم برای ژلان K-کاراگینان و HMFF به ترتیب 68/2% و 55/6% و 38/9% می باشد کپسولهای آنزیم در طول تولید پنیر وارد شیر شده و مقدار رطوبت پنیر با افزودن کپسولهای صمغی بالاتر از پنیر کنترل است تمام پنیرهای تیمار شده با آنزیم های کپسوله شده پروتئولیز بالاتری را نسبت به پنیر کنترل در مرحله رسیدن نشان میدهد پروتئولیز در پنیرهای تیمار شده با K- کاراگینان بالاتر است و بافت پنیر و کیفیت حسی آن بطور قابل توجهی تحت تاثیر ماده تشکیل دهنده کپسول نبود. تفاوت در بافت و ویژگیهای حسی در پنیر تیمار شده و کنترل بسیار بالا بوده که دلیل آن آزاد شدن آنزیم از کپسولها می باشد.

کلمات کلیدی:

پنیرچدار - تسریع رسیدن پنیر - انکپسوله کردن آنزیم - ژلان - کاپا کاراگینان

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/148765>

