

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر ظرف بسته بندی بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی و حسی پنیر کوزه ای در طی رسیدن در دماهای نگهداری خاک و یخچال

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

محمد سربازی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی

جواد حصاری - دانشیار دانشگاه تبریز

صدیف آزادمردمیرچی - استادیار دانشگاه تبریز

خلاصه مقاله:

کوزه سفالی بدلیل سهوت ساخت و در دسترس بودن ارزانی خاصیت تراوایی مناسب و در نتیجه حفظ و بهبود ویژگیهای ارگانولپتیکی فیزیکی شیمیایی پنیر مورد توجه و استفاده تولید کنندگان سنتی پنیر می باشد و پنیرهای کوزه ای مورد استقبال تعداد زیادی از مصرف کنندگان قرار میگیرد امروزه در برخی از مناطق شمال غرب کشور در تولید پنیر کوزه ای از دبه پلاستیکی و یا حلب فلزی به جای کوزه سفالی استفاده می کنند و در کشورهای مثل ترکیه و یونان پس از تولید و رسانیدن پنیر کوزه ای در بسته بندی های پلی اتیلنی یا کوزه پنیر رسیده را داخل بسته بندی های پلی اتیلنی یا وکیوم به فروش می رسانند هدف از انجام این تحقیق بررسی تاثیر بسته بندی برویگیهای فیزیکوشیمیایی و حتی پنیر کوزه ای در طی رسیدن در دماهای زیرخاک و دمای یخچال بود تا بهترین نتیجه جهت تولید این محصول بدستآید و بتوان آن را در مقیاس نیمه صنعتی و صنعتی و صادرات عرضه کرد.

کلمات کلیدی:

پنیرکوزه ای - ظرف بسته بندی - رسیدن ویژگیهای فیزیکوشیمیایی - ویژگیهای حسی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/148832>

