

عنوان مقاله:

مروری بر کاربرد نشاسته در پنیرهای آنالوگ

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسنده:

مرضیه حسینی - دانشجوی کارشناسی ارشد

خلاصه مقاله:

پنیرهای آنالوگ محصولات مشابه پنیر هستند که از اختلاط ترکیبات مختلف همچون چربی پروتئین - آب و ... تهیه می شوند منبع پروتئین اصلی در محصولات پنیر آنالوگ برپایه لبنی کازئین رنت یا کازئینات می باشد نشاسته در این گونه پنیرها به عنوان جایگزین چربی جایگزین کازئین و یا جهت اصلاح خصوصیات بافتی و عملکردی مورد استفاده قرار میگیرد جایگزین نمودن چربی با نشاسته به منظور کاهش کالری و در نتیجه افزایش ارزش تغذیه ای و سلامتی زایی محصول و جایگزین نمودن کازئین با نشاسته با هدف کاهش هزینه تولید انجام می پذیرد برخی از خصوصیات بافتی و عملکردی مورد نظر که نشاسته جهت اصلاح آنها مورد استفاده قرار میگیرد استحکام قابلیت برش پذیری و قابلیت ذوب پذیری می باشند.

کلمات کلیدی:

پنیر آنالوگ - نشاسته - جایگزین کازئین - جایگزین چربی - خصوصیات عملکردی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/149049>

