

عنوان مقاله:

بررسی الگوی پروتئولیز و لیپولیز در پنیرهای تشدید طعم یافته (Enzyme Modified Cheese) بوسیله ی عصاره آنزیمی میکروارگانیزم ها

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

سکینه منور - دانشجوی پیشین کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی

مرضیه موسوی نسب - دانشیار دانشگاه شیراز

خلاصه مقاله:

امروزه تمایل مصرف کنندگان برای تولید غذاهایی با طعمهای رو به افزایش می باشد که در حال حاضر بهترین و اقتصادی ترین روش جهت تولید طعمهای پنیری تولید پنیر اصلاح شده آنزیمی می باشد دراین تحقیق از میکروارگانیزم های لاکتوباسیلوس کارئین اسپرژیلوس نیجر و اسپرژیلوس جهت تولید پنیر اصلاح شده آنزیمی استفاده گردید نتایج نشان داد که عصاره آنزیمی تولید شده توسط لاکتوباسیلوس کارئین U/m180 فعالیت پروتئازی و 103U/m103 فعالیت لیپازی داشت و عصاره های آنزیمی تولید شده بوسیله اسپرژیلوس نیجر و اسپرژیلوس اورینا به ترتیب 240 و 160U/ml فعالیت لیپازی و پروتئازی داشتند.

کلمات کلیدی:

اسپرژیلوس - پروتئاز - لیپاز - پنیراصلاح شده آنزیمی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/149097>

