

عنوان مقاله:

مروری بر نوآوری هایی در تهیه پنیرهای سفید آب نمکی با استفاده از تکنیک اولترافیلتراسیون (UF)

محل انتشار:

پنجمین همایش ملی فناوری های نوین در علوم و مدیریت صنایع غذایی ایران (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

آیدا مهروند - دانشجوی کارشناسی علوم و مهندسی صنایع غذایی دانشگاه تبریز

فاطمه امامی خواه - دانشجوی کارشناسی علوم و مهندسی صنایع غذایی دانشگاه تبریز

خلاصه مقاله:

پنیر آب نمکی سفید یک نوع پنیر محبوب در سراسر جهان محسوب می شود که به روش های مختلفی ریرآوری می شود . وجود پروتئین های آب پنیر در ماتریس پنیر UF می تواند باعث ایجاد تفاوت هایی در ویژگی های کیفی این نوع پنیر در مقایسه با پنیرهای معمولی شود. افزایش تقاضا برای محصولات غذایی سالم و مغذی باعث ایجاد نوآوری در خطوط تولید و فرمولاسیون مواد غذایی شده است.

کلمات کلیدی:

پنیر فتا ، پنیر UF ، شیر ، اولترافیلتراسیون

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1559524>

