

عنوان مقاله:

تاثیر فشار ایزواستاتیک بالا در شیر و فرآورده های لبنی (مقاله مروری)

محل انتشار:

چهارمین کنگره ملی توسعه و ترویج مهندسی کشاورزی و علوم خاک ایران (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسندگان:

محسنعلی عاقبت بخیر - دانشجوی کارشناسی ارشد؛ گروه علوم و صنایع غذایی؛ دانشگاه ملی زابل

محمدامین میری - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی؛ دانشگاه ملی زابل

خلاصه مقاله:

پردازش فشار بالا، فناوری غیر حرارتی برای نگهداری شیر پاستوریزه می باشد. معمولا فشار ۶۰۰ مگاپاسکال برای ۵ دقیقه جهت کاهش تعداد چرخه های ۵ - ۷ log کافی بوده و لذا محصولاتی ایمن و قابل مقایسه با محصولات پاستوریزه سنتی هستند. این مقاله مروری کاربرد فشار بالا بر نگهداری شیر و تغییرات در اجزای شیر مانند لیپیدها، کازئین، پروتئین های آب پنیر، مواد معدنی و تاثیر برخواص عملکردی و فیزیوشیمیایی از جمله pH، رنگ و کدورت را بررسی می نماید. ع لاهه بر این، اثرات این تغییرات بر روی تولید محصولات لبنی مانند پنیر، خامه و دوغ مورد بررسی قرار گرفته است.

کلمات کلیدی:

فشار ایزواستاتیک بالا، فرآیند غیرحرارتی، شیر و فرآورده های لبنی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1661891>

