

عنوان مقاله:

تاثیر مونو فسفات کلسیم بر برخی خواص کمی پنیر موزارلا

محل انتشار:

دومین سمینار ملی امنیت غذایی (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

شبیم ایمانی شاه آباد - عضو هیات علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد صوفیان

بهاره صدرالادبایی - عضو هیات علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد سراب

افسانه صفری - عضو هیات علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد شبستر

خلاصه مقاله:

پنیر فرآورده ای غنی از پروتئین، کلسیم و فسفر شیر می باشد که نقش مهمی در امنیت غذایی جامعه دارد. یکی از انواع پنیر که امروزه با توجه به تقاضای روز افزون غذاهای آماده، مصرف بیشتری یافته است پنیر موزارلا می باشد که از مهمترین پنیرهای نرم نرسیده ایتالیایی و از گروه پنیرهای پاستافیلاتا یا دلمه قابل ارتجاع می باشد و از شیر کامل گاو با عملیات مالشی و پلاستیکی کردن لخته تازه در آب داغ بدست می آید. مونو فسفات کلسیم به عنوان ترکیب بافت دهنده، جاذب الرطوبه و مشروط کننده خمیر در مواد غذایی 1 درصد به شیر / 1 و 10/10، 1/ کاربرد دارد و همچنین در پزشکی به عنوان داروی ضد ترشی معده به کار می رود. در این پژوهش، مونو فسفات کلسیم تجاری با غلظت های 10 اضافه شده و فرایند تولید پنیر به روش استارتتری-آنزیمی انجام گرفت و تاثیر غلظت های مختلف مونو فسفات کلسیم بر میزان رطوبت، راندمان تولید و درصد پروتئین محصول نهایی با نمونه شاهد مقایسه شد

کلمات کلیدی:

پنیر موزارلا، مونو فسفات کلسیم

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/177719>

