

عنوان مقاله:

اثر کنسانتره پروتئین شیر و کنسانتره پروتئین آب پنیر بر راندمان، ویژگی های شیمیایی، حسی و رئولوژیکی پنیر فتای فراپالایش

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 14، شماره 72 (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

- دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، واحد ورامین- پیشوا، دانشگاه آزاد اسلامی، ورامین، ایران

- دانشیار، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، واحد ورامین- پیشوا، دانشگاه آزاد اسلامی، ورامین، ایران

- استادیار، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، واحد ورامین- پیشوا، دانشگاه آزاد اسلامی، ورامین، ایران

خلاصه مقاله:

چکیده هدف از این تحقیق، بررسی اثر کنسانتره پروتئین شیر و کنسانتره پروتئین آب پنیر بر راندمان، ویژگی های شیمیایی، حسی و رئولوژیکی پنیر فتای فراپالایش بود. کنسانتره پروتئین آب پنیر و کنسانتره پروتئین شیر با غلظت های ۲۰ درصد به صورت منفرد و مخلوط دوتایی به رتنتیته حاصل از شیر فراپالایش اضافه گردید. نمونه شاهد (فاقد کنسانتره پروتئین آب پنیر و کنسانتره پروتئین شیر) نیز تولید شد. نمونه ها در روزهای اول، پانزدهم، سی ام، چهل و پنجم و شصتم از نظر ویژگی های شیمیایی، حسی و رئولوژیکی مورد بررسی قرار گرفتند. کاهش معنی دار (P<0.05) در نمونه حاوی ۱٪ کنسانتره پروتئین آب پنیر، نمونه حاوی ۵/۰٪ کنسانتره پروتئین آب پنیر + ۱٪ کنسانتره پروتئین شیر مشاهده شد. بیشترین اسیدیته مربوط به نمونه های حاوی میزان بالای کنسانتره پروتئین آب پنیر و کنسانتره پروتئین شیر بود. کلیه نمونه ها تفاوت معنی داری از نظر مقدار پروتئین داشتند (P<0.05). تفاوت معنی داری از نظر مقدار چربی بین نمونه های تست و شاهد وجود داشت (P<0.05). راندمان تمامی نمونه ها با نمونه شاهد اختلاف معنی داری را نشان داد (P<0.05). واقع اضافه کردن کنسانتره پروتئین آب پنیر و کنسانتره پروتئین شیر موجب افزایش راندمان و بهبود کیفیت پنیر فتای فراپالایش گردید. نمونه حاوی ۵/۰٪ کنسانتره پروتئین آب پنیر + ۵/۰٪ کنسانتره پروتئین شیر بالاترین راندمان را داشت. نمونه حاوی ۲٪ کنسانتره پروتئین شیر دارای بالاترین میزان سفتی بافت و پذیرش حسی بود.

کلمات کلیدی:

کلید واژگان: پنیر فتای فراپالایش، کنسانتره پروتئین آب پنیر، کنسانتره پروتئین شیر، فراپالایش

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1825979>

