

عنوان مقاله:

مقایسه تاثیر عصاره زنجبیل به عنوان ماده منعقد کننده در تهیه پنیر تازه فاقد آب پنیر (whey-less)

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 19، شماره 125 (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

Mahsa Karimpour - Department of Food Science and Technology, Mamaghan Branch, Islamic Azad University, Mamaghan, Iran

Afshin Javadi - Department of Food Hygiene, Faculty of Veterinary, Tabriz Branch, Islamic Azad University, Tabriz, Iran

Shahin Zomorodi - Department of Engineering Research, West Azerbaijan Agricultural, Education and Natural Resources Research Center, AREEO, Urmia, Iran

Navideh Anarjan - Department of Food Hygiene, Faculty of Veterinary, Tabriz Branch, Islamic Azad University, Tabriz, Iran

خلاصه مقاله:

افزایش مصرف پنیر همراه با کمبود مایه پنیر منجر به علاقه جهانی به منعقد کننده های طبیعی شیر از سایر منابع آنزیمی شده است. در این مطالعه، تاثیر عصاره زنجبیل به عنوان ماده منعقد کننده در مقایسه با رنت حیوانی بر ویژگی های فیزیکی شیمیایی، پروفیل بافتی، رئولوژیکی و حسی پنیر فاقد آب پنیر مورد بررسی قرار گرفت. نتایج نشان داد فعالیت پروتئولیتیکی و فعالیت انعقادی شیر عصاره زنجبیل مورد استفاده در این مطالعه به ترتیب ۲۶/۱۳۴ واحد و ۵۵/۳۲۶ واحد در میلی گرم و نسبت فعالیت انعقادی شیر به فعالیت پروتئولیتیکی در حدود ۴۳/۲ بود که می تواند برای فراوری پنیر مطلوب باشد. همچنین ماده خشک و پروتئین پنیرهای تهیه شده با عصاره زنجبیل به طور معنی داری کمتر و مقدار چربی در ماده خشک بیشتر از نمونه های تهیه شده با رنت بود ($p < 0.05$). اما نوع منعقد کننده تاثیر معنی داری بر مقدار اسیدیته، pH و نمک نمونه ها نداشت ($P > 0.05$). سفتی، فنریت، صمغی بودن، قابلیت جویدن، مدول الاستیک، مدول ویسکوز و ویسکوزیته کمپلکس نمونه های پنیر تهیه شده با عصاره زنجبیل کمتر از پنیر تهیه شده با رنت بود ($p < 0.05$). پذیرش کلی پنیرهای تهیه شده با عصاره زنجبیل تفاوت معنی داری با نمونه های پنیر تهیه شده با رنت نداشت. امتیاز طعم و بافت نمونه های پنیر تهیه شده با عصاره زنجبیل به طور معنی داری بالاتر از پنیر تهیه شده با رنت بود. بر اساس نتایج حاصل از این بررسی می توان از عصاره زنجبیل به عنوان ماده منعقد کننده در تهیه پنیر فاقد آب پنیر استفاده نمود.

کلمات کلیدی:

ginger extract, texture profile, rheological properties, پروفیل بافتی، رئولوژیکی، عصاره زنجبیل، پنیر تازه فاقد آب پنیر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1828689>



