

عنوان مقاله:

بررسی هیدرولیز آنزیمی پرمیت حاصل از اولترافیلتراسیون شیر پنیرسازی

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 15، شماره 75 (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

- کارشناسی ارشد دانشگاه آفاق ارومیه

- عضو هیئت علمی گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه ارومیه

- عضو هیئت علمی گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی تبریز

خلاصه مقاله:

پرمیت فرآورده ی فرعی حاصل از عملیات اولترافیلتراسیون در نوعی فرآیند پنیرسازی است که به شکل مایع از غشا تراوش نموده و عمدتاً حاوی ۸/۴ - ۵/۴ درصد لاکتوز (۸۰ درصد مقدار اولیه) و ۴۷/۰-۴۴/۰ نمک های معدنی است. برتری مهم پرمیت در مقایسه با آب پنیر کارخانه هایی که با روش غیراولترافیلتراسیون پنیر تولید می کنند این است که لاکتوز را می توان به صورت دست نخورده حفظ کرد و در آن میکروب و آنزیمی وجود ندارد و از طرفی pH پرمیت در حدود ۵/۶ است که با pH مطلوب آنزیم بتاگالاکتوزیداز هم خوانی دارد. در این پژوهش پرمیت آزمایش شده مربوط به کارخانه ی پگاه ارومیه است که نمونه های حرارت دیده طبق طرح آماده سازی گردید و در انکوباتور با دماهای (۳۵، ۴۰ و ۴۵) درجه ی سلسیوس و بازه ی زمانی (۱، ۲ و ۵) ساعت قرار داده شد. سپس تیمارهای تهیه شده برای سنجش میزان هیدرولیز آنزیمی و بررسی اثر آنزیم لاکتاز به کمک دستگاه میلکواسکن، با نقطه ی انجماد ارزیابی شد. نتایج نشان داد که نمونه ی حرارت دیده با غلظت آنزیمی ۱/۰ در مدت زمان ۱۵۰ دقیقه در دمای ۴۰°C بهترین نتیجه را ارائه می دهد. در هر یک از نمونه ها کدورت و pH بررسی شدند. در نمونه های حرارت دیده کدورت کم تری مشاهده شد و pH روابط معنی داری را نشان نداد.

کلمات کلیدی:

بتاگالاکتوزیداز؛ پرمیت؛ هیدرولیز آنزیمی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1830169>

