

عنوان مقاله:

بررسی اثر ترکیبات بر ویژگیهای پنیر پروسس

محل انتشار:

دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

طوبی ایزدی - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد

زهره ایزدی - دانشجوی دکتری صنایع غذایی، دانشگاه صنعتی اصفهان

خلاصه مقاله:

تولید پنیر پروسس به اوایل قرن بیستم مربوط میشود. پنیرهای پروسس ابتدا بدون نمکهای امولسیون کننده تهیه می گردید و اولین تلاش برای ساخت این نوع پنیرها به قبل از سال 5981 میلادی بر میگردد اما بعد از معرفی سیتراتها و فسفاتها به عنوان عامل امولسیون کننده، تولید پنیرهای پروسس به صورت صنعتی شکل گرفت. هدف اولیه از تولید پنیر پروسس، افزایش زمان ماندگاری پنیر و استفاده از ضایعات تولید و بسته بندی میباشد. فاکتورها و خواص شیمیایی، متفاوتی بر خواص عملکردی پنیر پروسس تاثیر میگذارند. این فاکتورها شامل رطوبت pH کلسیم کل، کازئین دست نخورده، میزان لاکتوز، مقدار آب پنیر، نمک امولسیون کننده، نوع پنیر بکار رفته در تولید پنیر پروسس و شرایط فرآوری مخلوط میباشد. هدف از انجام مطالعه، بررسی عوامل مختلف بر ویژگیهای پنیر پروسس و تعیین شرایط بهینه تولید میباشد.

کلمات کلیدی:

نمک امولسیون کننده، پنیر پروسس، شرایط فرآوری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/205488>

