

عنوان مقاله:

اثر استفاده از فناوری فشار بالا در شیر

محل انتشار:

کنفرانس علوم کشاورزی و محیط زیست (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 2

نویسنده:

هانیه ناصری - عضو باشگاه پژوهشگران جوان و نخبگان دانشگاه آزاد اسلامی واحد آزادشهر،

خلاصه مقاله:

امروزه عمده مصرف کنندگان مواد غذایی، مصرف مواد غذایی را ترجیح می دهند که دارای ظاهر، عطر و طعم مناسب بوده و عاری از مواد نگهدارنده باشند. تکنولوژی فرآیند فشار بالا بدون این که اثر سویی بر کیفیت غذایی و خواص حسی فرآورده موردنظر داشته باشد، بار میکروبی راکاهش میدهد و می تواند باعث اصلاح ساختار اجزا شیر بخصوص پروتئین های آن، تشکیل ژل شده که این موضوع امکان حفظ ارزش غذایی آن رانیز فراهم می آورد و همچنین تسریع در رسیدن پنیرمی گردد اما تاثیر قابل ملاحظه ای بر روی کیفیت کلی ندارد اگرچه در این زمینه باید تحقیقات بیشتری انجام گردد... در این مقاله مروری به اثرات این فناوری در شیر می پردازیم

کلمات کلیدی:

شیر، فناوری فشار بالا، خصوصیات ظاهری شیر، چربی شیر، میسل کازئینی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/250672>

