

عنوان مقاله:

بررسی نقش نمکهای امولسیون کننده در تولید پنیر پیتزای پروسس

محل انتشار:

اولین همایش سراسری کشاورزی و منابع طبیعی پایدار (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

حسن آمارلویی - دانشجوی کارشناسی ارشد تکنولوژی مواد غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

حبیب الله میرزایی - دانشیار، استاد یار و دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

سید مهدی جعفری - دانشیار، استاد یار و دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

مهدی کاشانی نژاد - دانشیار، استاد یار و دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

خلاصه مقاله:

در تولید پنیر پروسس از نمکهای امولسیون کننده استفاده می شود. نمک های امولسیون کننده شامل کاتیون تک ظرفیتی (سدیم) و آنیون چندظرفیتی (فسفات) میباشند. نمک های امولسیون کننده غیر آمفیپاتیک اند. و از اینرو فی نفسه امولسیفایر نیستند. این نمکها مکمل خواص عملگرای پروتئین شیر میباشند. به طور کلی این نمکها، یونهاى کلسیم (Ca^{2+}) را از میسل حذف میکنند، پروتئین را میشکنند و محلول میکنند، باعث هیدراسیون و تورم پروتئین میشوند، چربی را به حالت تعلیق در می آورند و امولسیون را تثبیت میکنند، سطح pH را کنترل و تثبیت میکنند و ساختار مناسب پنیر پروسس پس از سرد شدن را تشکیل می دهند.

کلمات کلیدی:

نمک امولسیون کننده، پنیر پروسس، خواص فیزیکی و شیمیایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/258212>

