

## عنوان مقاله:

تولید پنیر کم چرب با استفاده از جایگزین های چربی

## محل انتشار:

اولین همایش ملی میان وعده های غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

## نویسندگان:

الناز ارزنی - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه تبریز

جواد حصاری - دانشیار، گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه تبریز

مریم وظیفه خواه - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه تبریز

بهناز دهری - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه تبریز

## خلاصه مقاله:

مصرف بیش از حد چربی باعث بروز بیماری هایی مثل چاقی افراطی یا بیماری قلبی عروقی و انواع سرطان می باشد که این موضوع باعث توجه مصرف کنندگان به مضرات مصرف چربی شده و استفاده از مواد غذایی کم چرب به خصوص محصولات لبنی کم چرب به ویژه پنیر که از مهمترین فراورده های لبنی و ماده پرچربی است، در طی سالیان اخیر افزایش یافته است. رو شهای تولید پنیر کم چرب: 1- بهبود یا اصلاح روش های تولید 2- استفاده از استارترهای تولید کننده آگزوپلی ساکارید 3- استفاده از جایگزین های چربی. پنیر با چربی کاهش یافته و کم چرب از دید طعم و بافت امتیاز حسی کمتری در مقایسه با پنیرهای پرچرب دارند. پنیرهای دارای چربی کمتر، معمولا طعم قابل درک کمتری پرچرب دارند. پنیرهای دارای چربی کمتر متر معمولا قابل درک کمتری در مقایسه با فراورده های پرچرب دارند که به احتمال نتیجه ای از رقیق شدن طعم در پنیرهای با چربی کاهش یافته و کم چرب در اثر ماند بیشتر رطوبت است. در مورد پنیر سفید ایرانی سفتی پنیرهای کم چرب با گذشت زمان در نمونه ها کاهش می یابد و بیشترین سفتی در تیمار شاهد بدون چربی است. پنیرهای حاوی جایگزین چربی و تیمار شاهد بدون چربی در تمام خصوصیات حسی نظیر طعم و مزه و بافت، اختلاف معنی دار با شاهد پرچرب دارند.

## کلمات کلیدی:

پنیر کم چرب، روش های تولید پنیر کم چرب، جایگزین های چربی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/267307>

