

عنوان مقاله:

نقش آنزیم های لاکتیک اسید باکتری ها در طعم پنیر طی رسیدن

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

اسما امامی - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی دانشگاه صنعتی اصفهان

زینب غضنفرزاده - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی دانشگاه صنعتی اصفهان

خلاصه مقاله:

در مورد رسیدن پنیر، تشکیل طعم فرایند نسبتاً آرامی است که شامل تبدیلات فیزیکوشیمیایی ترکیبات پنیر است که ترکیبات طعم را در پنیر از فعالیت آنزیم ها از رنت، شیر، باکتری های استارتی و غیر استارتی همراه با تغییرات غیر آنزیمی ایجاد می شود راه اصلی که می تواند توضیح داده شود: تبدیلات لاکتوز، چربی و کاربئن ها است. کشت های استارتی که در این تخمیرها استفاده می شود منبع عمده آنزیم هایی هستند که این راه ها را ایجاد می کنند. تحقیق حاضر تلاشی در جهت شناسایی هرچه بیشتر نقش اسید لاکتیک باکتری ها در ایجاد طعم طی رسیدن پنیر و چگونگی افزایش مسیرهای مطلوب منتهی به طعم های مناسب می باشد. تحقیقات انجام شده نشان می دهد آنزیم های باکتری های لاکتیک اثر مهمی بر طعم پنیر طی رسیدن دارند. بررسی ها نشان می دهد گونه های مختلف لاکتیک دارای فعالیت های متفاوت پپتیدازی و پروتئینازی هستند. با توجه به شناخت عملکردهای آنزیم های این باکتری ها انتخاب استارتر مناسب در جهت ایجاد محصولی با ویژگی خاص امکان پذیر است.

کلمات کلیدی:

پنیر، طعم، آنزیم و باکتری های اسید لاکتیک

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/267429>

