

## عنوان مقاله:

مطالعه تأثیر دمای سردخانه در میزان آب اندازی و بافت پنیر فتای تولیدی در کارخانه پگاه گیلان

## محل انتشار:

نخستین کنفرانس ملی توسعه کیفیت راهبردی فراگیر در سلامت غذا (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

## نویسندگان:

سمیه باقی پور - کارشناس ارشد شیمی تجزیه از دانشگاه شهید بهشتی، کارشناس تولید شرکت شیر پاستوریزه پگاه گیلان

سعید فلاحی - دانشجوی کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد نور، مسئول فنی شرکت شیر پاستوریزه پگاه گیلان

علی اسلامی میاندهی - دانشجوی کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات واحد مازندران، مسئول فنی شرکت شیر پاستوریزه پگاه گیلان

## خلاصه مقاله:

لبنیات یکی از گروه های اصلی هرم غذایی می باشند که پنیر به عنوان جزئی از این گروه، منبع خوبی از پروتئین، کلسیم و فسفر است. این محصول از تغلیظ انتخابی ترکیبات غیر محلول شیر به دست می آید. صنایع جدید پنیر سازی به دنبال تولید پنیرهایی هستند که دارای خواص ارگانولپتیکی مطلوبی باشند. در نتیجه بررسی هرچه بیشتر منابع ایجاد کننده خواص ارگانولپتیکی و مسیرهای ایجاد بافت و طعم مطلوب و نامطلوب جهت ایجاد محصول مناسب الزامی است. هدف از این تحقیق بررسی میزان آب اندازی در بافت تحت تأثیر دمای سردخانه در کارخانه پگاه گیلان می باشد. از پارامترهای مؤثر در فرآیند سردخانه گذاری، بررسی میزان آب اندازی طوبت پنیر است. برای این منظور محدوده دمایی 6-11 درجه سانتی گراد در فصل گرما و سرما و تأثیر آن بر بافت در طی دوره نگهداری پنیر در سردخانه، سه روزه و پنج روزه، مورد بررسی قرار گرفت. طی بررسی های به عمل آمده، با افزایش دما به طور قابل توجهی میزان آب اندازی پنیر افزایش یافت که در نتیجه محدوده دمایی قابل کنترل پنیر در سردخانه در فصل گرما 6-9 درجه سانتی گراد و در فصل سرما 9-11 درجه سانتی گراد حاصل شد که منجر به حد استاندارد آب اندازی (10-15 درصد) و بافت مناسب در محصول خروجی از سردخانه گردید.

## کلمات کلیدی:

دما، سردخانه گذاری، میزان آب اندازی، کیفیت

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/268098>

