

## عنوان مقاله:

بهینه سازی تولید کف پنیر جهت تولید پودر پنیر به روش خشک کردن کف پوشی

## محل انتشار:

بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

## نویسندگان:

زینب ایزدی - دانشگاه فردوسی مشهد

فخری شهیدی - دانشگاه فردوسی مشهد

محبت محبی - دانشگاه فردوسی مشهد

مهدی وریدی - دانشگاه فردوسی مشهد

## خلاصه مقاله:

پنیر حاوی مقدار قابل توجهی پروتئین و چربی میباشد، بنابراین از نظر تغذیه‌ای و انرژی، ماده غذایی غنی محسوب میگردد. تبدیل پنیر به پودر میتواند زمان ماندگاری آن را افزایش دهد. همچنین پودر پنیر می تواند به عنوان عامل قوام دهنده، حجم دهنده و طعم دهنده در طیف وسیعی از محصولات غذایی به کار رود. خشک کردن کفیوشی روش مناسبی جهت تولید پودر پنیر، بدون افت ارزش تغذیه‌ای میباشد. در این روش به منظور دستیابی به محصولی با کیفیت مطلوب، انتخاب ترکیب کفزای مناسب جهت تولید کفی با دانسیته پایین و پایداری بالا، ضروری میباشد، در این پژوهش، اثر کنسانتره پروتئین آب پنیر WPC در سطوح ( 1 و 3 و 5 درصد) و پنیر 40 و 50 و 60 درصد، در ایجاد و پایداری کف پنیر مورد بررسی قرار گرفت. آزمونه‌های پایداری، دانسیته، کشش سطحی و ریز ساختار انجام گرفت. فرمول بهینه کف بر اساس ماده جامد کل 2 بالاتر، مقدار کم مصرف WPC کمترین دانسیته و بیشترین پایداری تعیین گردید. بر اساس نتایج به دست آمده، شرایط تولید کف بهینه، غلظت 3 درصد WPC و سطح 60 درصد پنیر به دست آمد. در این حالت دانسیته 0/54 گرم بر سانتیمتر مکعب و پایداری 1 میلی لیتر به دست آمد

## کلمات کلیدی:

بهینه سازی، پنیر، پودر، خشک کردن، کف پوشی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/296980>

