

عنوان مقاله:

تاثیر فرایند فشار هیدرواستاتیک بالا بر انواع پنیر

محل انتشار:

سومین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

نیکی کرمانیان - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی شیمی - صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد تحقیقات قزوین

نسرین مویدنیا - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده صنایع و مکانیک، دانشگاه آزاد اسلامی واحد قزوین

امیرفرخ مظاهری - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده صنایع و مکانیک، دانشگاه آزاد اسلامی واحد قزوین

خلاصه مقاله:

عملیات فشار بالا، فناوری نوینی است که نسبت به فرایندهای حرارتی، با حداکثر مطلوب و حداقل عوارض نامطلوب، منجر به تولید محصولات غذایی ایمن و سالم تر و دارای عمر مفید طولانی تر می شود. از جمله کاربرد این فرآیند در صنعت تولید پنیر می باشد که باعث از بین بردن میکروارگانیسم ها، اصلاح عملکرد، پروتئین ها، تسریع زمان رسیدن پنیر، بهبود کیفیت، بافت، رنگ، عطر و طعم محصول می شود. در این مقاله به بررسی تاثیر فرایند فشار بالا بر خواص میکروبیولوژی، رئولوژی، حسی، فیزیکی و شیمیایی انواع پنیر می پردازیم

کلمات کلیدی:

فرآیند فشار بالا، مرحله رسیدن پنیر، میکروارگانیسم، خواص حسی، رئولوژی، فیزیکی و شیمیایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/303578>

