

عنوان مقاله:

مروری بر ویژگی ها و نحوه تولید مهمترین پنیرهای پوستی ایران

محل انتشار:

سومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسندگان:

حمیدرضا مهدوی عادل - استادیار موسسه تحقیقات علوم دامی کشور، کرج

عبدالرضا آقاجانی - دانشجوی دکتری تخصصی علوم و صنایع غذایی و مربی دانشگاه آزاد اسلامی

خلاصه مقاله:

طبق تعریف فدراسیون بین المللی شیر و فرآورده های آن، شیرهای تخمیری، فرآورده هایی هستند که از تخمیر شیر به وسیله فعالیت میکروارگانیسم های خاص، حاصل می شوند. این میکروارگانیسم ها باید در هنگام عرضه و مصرف، زنده، فعال و در مقادیر نسبتاً زیاد موجود باشند. در ضمن بعد از تخمیر، جدا شدن فاز نباید در فرآورده مشاهده شود. پنیر یکی از قدیمی ترین و با ارزش ترین فرآورده های لبنی در سراسر دنیا است که به دلیل ویژگی های شاخص، امروزه به یکی از پرطرف دارترین محصولات لبنی تبدیل شده است. این فرآورده از شیر گاو، گوسفند، بز، گاو میش و یا مخلوطی از چند نوع شیر با کمک یک نوع آغازگر مجاز و با استفاده از مایه پنیر تهیه می شود. لخته ایجاد شده، آب گیری و نمک زنی گردیده و سپس بر حسب نوع پنیر، مراحل مختلف رسیدن را طی می نماید. پنیر به اشکال مختلف و با روش های سنتی و یا صنعتی با عطر و طعم های خاص تولید و به بازار عرضه می گردد. نظر به اشتغال دائم گروهی از مردم در روستاها و مناطق بیلاقی به تولید محصولات لبنی سنتی بویژه پنیر، استقبال طیف مشخصی از مردم از این فرآورده ها و نیز دارا بودن عطر و طعم خاص این محصولات، شناسایی نحوه تولید و تعیین استانداردهای مشخص برای فرآورده های لبنی و تولید این محصولات در مقیاس تجاری و صنعتی همراه با در نظر گرفتن تمامی استانداردها و آئین کار بهداشتی تولید، توجه به تمام جنبه های مربوط به این فرآورده ها در داخل و خارج از کشور ضروری به نظر می رسد.

کلمات کلیدی:

پنیر پوستی، تولید سنتی، شیر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/334536>

