

## عنوان مقاله:

فراوری تولید آب پنیر

## محل انتشار:

سومین کنگره ملی بازیافت و استفاده از منابع آلی تجدید شونده در کشاورزی (سال: 1387)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

## نویسنده:

سحر شیخ - دانشجوی کارشناسی علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد خوراسگان

## خلاصه مقاله:

از جمله ضایعات بسیار مرسوم در صنایع لبنیات آب پنیر می باشد آب پنیر به عنوان یک محصول فرعی حاصل از تولید پنیرهای سخت ، نیمه سخت ، نرم و کازئین تهیه شده به وسیله رنت محسوب می شود . به عبارتی آب پنیر بخش آبکی جدا شده از شیری است که بر اثر اضافه کردن اسید ، حرارت دادن یا انعقاد مایه پنیری حاصل می شود . این ماده غیر شفاف و رنگ آن زرد مایل به سبز است و دارای pH برابر 6/3- 5/9 می باشد . کل ماده جامد آن معمولاً بین 0/6 تا 6/5 و BOD آن بیشتر از 32000 می باشد . از آنجایی که آب پنیر دارای BOD بالایی است و جاری سازی آن بر روی زمینهای زراعی و آهکی امکان پذیر نمی باشد و از طرفی منبع بسیار مغذی از انواع پروتئین ها، کربوهیدرات و انواع متعددی املاح است . لذا تکنولوژی و فراوری بازیافت آن امری ضروری است . بیشترین نحوه استفاده از آب پنیر، خشک کردن آن به صورت پودر آب پنیر می باشد به عبارتی پودر آب پنیر مهمترین شکل محصولی است که از آب پنیر استحصال می شود . در صنعت ، آب پنیر را طی فرایندهایی تغلیظ می کنند و در نهایت پودر آب پنیر بدست می آورند . از جمله مصارف بسیار عمده پودر تهیه شده کاربرد آن در تهیه شیر خشک نوزاد است . در کنار این صنعت استفاده از آب پنیر در صنایعی همچون پفک سازی، نوشابه سازی مرسوم و رایج است . لذا در این پژوهش به بررسی مراحل مختلف تولید و فرآوری پودر آب پنیر پرداخته شده است . امری که در کشور ما به دلیل رویکرد همه جانبه افراد به مصرف فراورده های لبنی و ایجاد این پساب از یک سو و ضعف عملیاتی در فرآوری و تولید پودر آب پنیر حیاتی و ضروری به نظر می رسد .

## کلمات کلیدی:

BOD ، آب پنیر ، پودر آب پنیر ، رنت

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/39007>

