

عنوان مقاله:

تاثیر افزودن آنزیم لیپاز بر روی ویژگی های حسی پنیر سفید آب نمکی تهیه شده از شیر گوسفند

محل انتشار:

اولین کنفرانس علمی پژوهشی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

مهرانوش غریبی تهرانی - دانش آموخته کارشناسی ارشد مهندسی شیمی - صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد قزوین، دانشکده مهندسی صنایع و مکانیک، گروه علوم و صنایع غذا

علیرضا شهاب لواسانی - استادیار دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین - پیشوا، گروه علوم و صنایع غذایی، ورامین، ایران

خلاصه مقاله:

در بین انواع پنیرهای موجود، پنیر سفید آب نمکی یکی از مرسوم ترین انواع آنها می باشد. پنیرهای آب نمکی به طور سنتی تحت نام های مختلفی در کشورهای بالکان تولید شده و تفاوت ها در تکنولوژی آنها به شرایط آب و هوایی و عاداتهای رژیمی هر منطقه بستگی دارد. این نوع پنیرها طعم نمکی و کمی اسیدی، رنگ سفید گچی و بوی بسیار ملایمی دارند که در آب نمک در دماهای پایین برای مدت زمان طولانی نگهداری شده اند. یکی از مهمترین مراحل تولید پنیر خصوصاً در مورد ویژگی های کیفی آن، مرحله رسیدن است که حاصل فعالیت عوامل زیادی می باشد. گذراندن این مرحله جهت بدست آوردن عطر، طعم، بافت و سایر ویژگیهای کیفی آن، مرحله رسیدن است که حاصل فعالیت عوامل زیادی می باشد. گذراندن این مرحله جهت بدست آوردن عطر، طعم، بافت و سایر ویژگیهای تکنولوژی در پنیرها ضروری می باشد. افزودن آنزیم لیپاز به شیر باعث افزایش فعالیت لیپولیز و محتوای اسیدهای چربی و متعاقباً کاهش تهناد و قطر گلبول های چربی به شکلی که به صورت چربی آزاد در داخل سوراخ های شبکه کازئین بوده است، می گردد. هدف از نگارش این مقاله بررسی اثر افزایش غلظت آنزیم لیپاز در طی 90 روز زمان نگهداری بر روی ویژگیهای حسی پنیر از جمله طعم، شوری، بافت، شکل ظاهری، چربی و رایحه محصول تولید شده می باشد. نتایج حاصل از این مطالعه نشان داد با افزودن آنزیم لیپاز همه ویژگیهای حسی پنیر بهبود یافته و یک پنیر مطلوب دست یافته شد.

کلمات کلیدی:

پنیر سفید آب نمکی، آنزیم لیپاز، ویژگیهای حسی، طعم پنیر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/412224>

