

عنوان مقاله:

مروری بر مکانیسم ایجاد ترکیبات تولید کننده عطر و طعم پنیر

محل انتشار:

نخستین همایش بین المللی صنایع غذایی ایران (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

مهدی کاویانی - دانشجوی دکتری دانشگاه فردوسی مشهد واحد بین المللی

سیده ام البنین شریفی غربی - دانشجوی کارشناسی علوم و صنایع غذایی، عضو باشگاه پژوهشگران جوان و نخبگان دانشگاه آزاد اسلامی واحد تنکابن

پریسا معلمی - دانشجوی کارشناسی ارشد تکنولوژی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد نور

صوفیا جعفری - کارشناس علوم و صنایع غذایی، موسسه آموزش عالی رودکی تنکابن

خلاصه مقاله:

پنیر نام عمومی بخشی از فرآورده های شیری است که با تغییر در اجزای کازئین شیر تولید و ساخته می شود. همراه کازئین بخشی از پروتئین های آب پنیر، چربی ها و دیگر مواد مغذی شیر در لخته پنیر باقی می ماند. هدف اصلی از تولید پنیر، نگهداری مواد مغذی شیر در شرایط فاسد نشدن، با حفظ مزه مطلوب و بدون کاهش ارزش تغذیه ای موجود در آن است. انعقاد لاکتیکی به دنبال تخمیر لاکتوز توسط باکتری های لاکتیکی انجام می شود. به دلیل چند جانبه بودن عملکرد کشت های آغازگر در پنیر اساساً نیازمندی به آن نیز متفاوت است. به این دلیل باید متناسب با نیازها و فرآیند تولید انتخاب مناسب انجام پذیرد. ترکیباتی که در ایجاد عطر و طعم پنیر شرکت می کنند در طی مراحل تولید ایجاد می شوند. استارترهایی که به طور معمول در پنیر سازی استفاده می شوند شامل گونه های لاکتوکوکوس و لاکتوباسیلوس مزوفیل و گونه های لاکتوباسیلوس های ترموفیل و استوپتوکوکوس ترموفیلوس می باشند. نقش اصلی آن ها تولید اسید می باشد. مهم ترین عامل ایجاد آروما در پنیر را عمل لیپولیز می دانند. به دلیل این که آنزیم لیپاز طبیعی موجود در شیر در فرآیند پاستوریزاسیون غیرفعال می شود. بنابراین، عامل اصلی لیپولیز در شیر آنزیم های میکروبی هستند. نقش اصلی استارترها تخمیر قند شیر (لاکتوز) به اسید لاکتیک است. این عمل و کاهش pH ناشی از آن در طول عمر نگهداری و ایمنی دخالت می نماید و موجب ایجاد یک طعم تند و تازه در لخته می گردد. علاوه بر تولید اسید لاکتیک در گلیکولیز ترکیبات معطر دیگری مانند اسید استیک، استوئین و دی استیل نیز تولید می شوند.

کلمات کلیدی:

پنیر، ترکیبات مولد عطر و طعم، باکتری های اسید لاکتیک، رسیدن پنیر، کشت های آغازگر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/479864>

