

عنوان مقاله:

ارزیابی روند تولید و پارامترهای مؤثر بر کیفیت پنیر ریکوتا

محل انتشار:

اولین کنفرانس ملی دستاوردهای فن آورانه علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

سحر مهدوی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد محلات

عبدالرضا آقاجانی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد محلات

محمد یعقوب پنبه زن - دانشگاه آزاد اسلامی واحد محلات

خلاصه مقاله:

تولید پنیر ریکوتا (ریکوتون) یا پنیر دوبار پخته شده، دارای سابقه ای طولانی در نواحی مدیترانه است و از حرارت دادن زیاد آب پنیر اسیدی شده تهیه می گردد. این فرآورده دارای بافتی نرم و خامه ای و رایحه ای کاراملی است و برای مصرف مستقیم و یا به منظور تهیه لازانیا و رابوولی، دسر و پر کردن درون شیرینی ها بسیار مناسب است. از شیر حاوی 1-2 درصد چربی، پنیر ریکوتای قابل قبولی تولید می شود که البته پائین بودن میزان چربی، موجب کاهش بعضی از مؤلفه های کیفی این فرآورده می گردد. در تولید پنیر ریکوتا، با افزودن آغازگرهای لاکتیکی یا استیکی و یا پودر آب پنیر اسیدی به شیر کامل، آن را اسیدی می کنند، به طوری که pH شیرکامل به 6 الی 9/5 می رسد. در ادامه، میزان حرارت را افزایش می دهند. دلمه به دست آمده در هنگام رسوب با هوا مخلوط و غوطه ور می شود که پس از آمدن در سطح، جمع وری می گردد. غوطه ور شدن دلمه به قدرت اسیدی قابل تیتراسیون، pH مناسب و نیز سکون کنترل شده توده دلمه بستگی دارد. کنترل غوطه وری، انتخاب عوامل رسوب و میزان رسوب دادن، دما و فساد از مهمترین فاکتورهای مؤثر بر کیفیت پنیر ریکوتا می باشد. هدف از این مطالعه، بررسی جنبه های مهم تولید و فاکتورهای مؤثر بر کیفیت پنیر ریکوتای تولیدی است

کلمات کلیدی:

پنیر ریکوتا، فرایند تولید، کنترل کیفیت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/545651>

