

عنوان مقاله:

مطالعه تغییرات ویژگیهای شیمیایی پنیر سفید ایرانی تولید شده از شیر بز در طول دوره رسیدن

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

بهیود پورفتحی - دانشجوی کارشناسی ارشد، موسسه آموزش عالی صبا، گروه علوم و صنایع غذایی

رضا حیدری - استاد گروه بیوشیمی، دانشکده علوم، دانشگاه ارومیه

اصغر خسروشاهی - استاد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه ارومیه.

شهین زمردی - استادیار بخش فنی و مهندسی، مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی آذربایجان غربی

خلاصه مقاله:

پنیر حاصل از شیر خام یکی از پر مصرف ترین پنیرهای موجود در دنیا می باشد. پنیر سفید ایرانی نوعی پنیر آب نمکی مشابه پنیر سفید ترکیه و فتا است، ولی از نظر روش تولید کمی با پنیر فتا تفاوت دارد. این نوع پنیر از شیر خام گاو، گوسفند و بز بدون نمک زنی خشک لخته به دست می آید. دوره رسیدن آن بین 40 الی 90 روز در آب پنیر می باشد، در نتیجه اغلب دارای مجموعه ای از وارپته های گوناگون میکروارگانیزم ها بوده و دارا بودن ویژگی های حسی منحصر به فرد، این نمونه پنیر را ممتاز ساخته است. ویژگی های نهایی پنیر به شدت تحت تأثیر تغییرات شاخص های شیمیایی در طول دوره رسیدن پنیر می باشد. در پژوهش حاضر تغییرات شاخص های شیمیایی از جمله درصد چربی در ماده خشک، نمک، pH، ماده خشک و پروتئین در طول دوره رسیدن بررسی گردید. برای این منظور پنیر سفید ایرانی از شیر خام بز در طیف آزمایشگاهی تولید و پنیر حاصل 90 روز در یخچال با دمای 4 درجه سلسیوس نگه داری شد. نمونه پنیر در روزهای 1، 30، 60 و 90 دوره رسیدن مورد آنالیزهای شیمیایی قرار گرفت. نتایج حاصل از آن نشان داد که چربی به 10/38 در صد، نمک به 25/7 درصد، pH به 52/5، درصد ماده خشک به 5/52 و پروتئین به 81/15 درصد در نمونه های پنیر رسید.

کلمات کلیدی:

پنیر سفید ایرانی، فتا، دوره رسیدن، تغییرات، ویژگی های شیمیایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/545701>

