

عنوان مقاله:

ارزیابی برخی ویژگیهای فیزیکوشیمیایی و حسی پنیر سفید تولید شده به روش Wheyless طی دوره رسیدن

محل انتشار:

دومین کنفرانس علمی پژوهشی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسندگان:

نازیلا گوهری - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، واحد ارومیه، دانشگاه صبا ارومیه، ارومیه، ایران

رضا حیدری - استاد موسسه آموزش عالی صبا ارومیه، دانشکده کشاورزی، گروه علوم و صنایع غذایی، ارومیه، ایران.

شهین زمردی - بخش تحقیقات فنی و مهندسی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی آذربایجان غربی، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، ارومیه، ایران

خلاصه مقاله:

در این تحقیق کنسانتره پروتئینی آب پنیر WPC به منظور اصلاح خصوصیات عملکردی و حسی پنیر سفید به آن افزوده شد. تولید این نوع پنیر علاوه بر کاهش هزینههای تولید، ارزش تغذیههای محصول را نیز بالا میبرد. در این پژوهش، جهت معرفی پنیر تولید شده به روش Wheyless برخی ویژگیهای فیزیکوشیمیایی و حسی بررسی شد و میزان پذیرش آن مورد ارزیابی قرار گرفت. تأثیر زمان رسیدن بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حسی پنیر سفید تولید شده به روش Wheyless 20 نمونه با استفاده از روشهای استاندارد در طول 30 روز رسیدن بررسی شد. طی دوره رسیدن مقادیر رطوبت، خاکستر pH و لاکتوز کاهش یافت. $P < 0.05$ در حالی که ماده خشک، چربی در ماده خشک و نمک افزایش یافت $P < 0.05$ کاهش کلسیم و پروتئین و افزایش اسیدیت در طی رسیدن معنیدار نبود $P < 0.05$ براساس آزمون رنگ میزان a^* , L^* در طول رسیدن کاهش یافت که تغییر در میزان L^* معنی داری $P < 0.05$ ولی پارامتر a^* تغییر معنی داری را در طول رسیدن از خود نشان نداد $P > 0.05$ میزان b^* در طول رسیدن افزایش معنی داری داشت $P < 0.05$ نتایج ارزیابی حسی بیانگر مطلوب بودن عطر و طعم و بافت پنیر سفید تولید شده به روش Wheyless بود. نتایج نشان داد که دوره رسیدن پنیر سفید تولید شده به روش Wheyless تمامی ویژگیهای فیزیکوشیمیایی، شیمیایی و حسی پنیر مورد ارزیابی به طور معنی دار تأثیر داشته است

کلمات کلیدی:

پنیر سفید، روش Wheyless، ویژگیهای فیزیکوشیمیایی و حسی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/560431>

