

عنوان مقاله:

استفاده از جایگزین های مناسب نمک طعام (NaCl) در تولید برخی از انواع پنیر

محل انتشار:

بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

نرجس نادعلی - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه ارومیه، ارومیه، ایران

محمدرضا کوشکی - عضو هیات علمی گروه تحقیقات صنایع غذایی، انستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی، تهران، ایران

حامد اعتمادی نیا - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه ارومیه، ارومیه، ایران

حامد نیکمرام - دانشجوی دکتری میکروبیولوژی صنایع غذایی، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه ارومیه، ارومیه، ایران

خلاصه مقاله:

اغلب غذاهایی که مصرف میکنیم حاوی سدیم میباشند که معمولاً از طریق فراوری وارد محصول نهایی میشود. در این میان پنیر از جمله محصولات لبنی میباشد که استفاده از نمک در دستورالعمل تولید آن قرار گرفته است. نمک بر طعم و پذیرش نهایی محصول نقش مهمی ایفا میکند. با این حال امروزه استفاده بیش از مقدار توصیه شده آن جامعه را گریبانگیر برخی مشکلات تغذیه ای کرده است که در این میان میتوان به افزایش فشار خون و در نتیجه خطر سکته قلبی و یا از دست رفتن کلسیم از بدناشاره کرد. در این مقاله علاوه بر بررسی نقش نمک بر روی ویژگی های نهایی پنیر و اثرات استفاده از جایگزین های مناسب برای آن، روش تولید نمکی جدیدی تحت عنوان سودالو مورد بررسی قرار گرفت. نتایج نشان دادند استفاده از جایگزین هایی مانند پتاسیم کلراید در تولید برخی از انواع پنیر میتواند رضایت بخش باشد. همچنین استفاده از نمک جدید سودالو میتواند بدون اینکه بر روی طعم و بافت نهایی پنیر تأثیر منفی داشته باشد باعث کاهش چشم گیری در میزان مصرف نمک شود

کلمات کلیدی:

پنیر، کاهش نمک، سودالو

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/564185>

