

## عنوان مقاله:

پنیر آنالوگ

## محل انتشار:

اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

## نویسنده:

سمیرا ابراهیم پوراحمدی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد تبریز

## خلاصه مقاله:

پنیرهای آنالوگ معمولا به این صورت تعریف می شوند که محصولاتی هستند که از ترکیب اجزای منحصر به فرد شامل چربیها و پروتئینهای غیرلبنی برای تولید محصول شبیه پنیر تولید میشوند تا مناسب نیازهای خاص باشند. آنها به طور فزاینده ای استفاده میشوند که ناشی از سودمند بودن آنها از نظر هزینه است و به سادگی تولید آنها و جایگزینی اجزای انتخاب شده شیر با محصولات ارزانتر گیاهی نسبت داده میشود. فروش پنیرهای آنالوگ به طور نزدیکی به پیشرفت در سادگی پخش غذا مربوط میشود که تولید را کاهش داده و قیمت را کاهش میدهند. علاوه بر این یک علاقه ی همیشه فزاینده ای بین مصرفکنندگان بر محصولات غذایی که حاوی چربی کل، چربی اشباع، کلسترول و کالری کمتر هستند وجود دارند. پیشرفت تولید پنیر آنالوگ شامل استفاده از منابع چربی و پروتئین بیش از منابع اصلی شیر با هم با یک سیستم طعم که تا حد ممکن آن را شبیه محصول طبیعی کند، میشود. همچنین لازم است یک برنامه فرایند که قادر به ترکیب این اجزا است توسعه پیدا کند تا بافت مورد نیاز و خواص اصلی فرآورده را تامین کند. پنیرهای آنالوگ تهدید کمی به مصرف دایم پنیرهای طبیعی نشان میدهد. در حال حاضر نقش اصلی آنها بدون شک در عمل به صرفه بودن آنها برای تولیدکنندگان پیتزا است صنعت لبنیات باید به این توجه کند که محصولات تقلیدی نتیجه پیشرفت در تکنولوژی تولید و تقاضای بازار میباشد بنابراین بحث نکردن در این مورد میتواند به معنی کوتاهی در نوآوری محصول و فرصت بازار باشد

## کلمات کلیدی:

پنیر آنالوگ، پروتئین، چربی، بافت، ویژگیهای ذوبی، عطر و طعم

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/573909>

