

عنوان مقاله:

کاربرد پروتیا‌های گیاهی در تولید پنیر

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

الهام نصیری - دانشجوی دکتری بخش علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز

جواد حصاری - دانشیار بخش علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز

سیدشهرام شکر فروش - استاد گروه بهداشت مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه شیراز

خلاصه مقاله:

امروزه کاربرد مایه‌پنیر حاصل از پروتیا‌های گیاهی به عنوان جایگزینی مناسب، کم‌هزینه و ایمن برای مایه‌پنیر حیوانی، توجه بسیاری از محققان را جلب نموده است. یکی از مزیت‌های آنزیم‌های گیاهی بالاتر بودن دمای بهینه فعالیت این آنزیم‌ها در مواردی است که عملیات‌پنیرسازی با فرآیند حرارتی توأم است. علاوه بر این، دلمه تولید شده با مایه‌پنیر گیاهی در مقایسه با مایه‌پنیر حیوانی، کمتر تحت تاثیر دما قرار می‌گیرد. همچنین این پروتیا‌ها پاسخ بیشتری به افزایش فعالیت انعقادی با اضافه کردن کلسیم در شیر نشان می‌دهند. کاربرد بسیاری از پروتیا‌های گیاهی در مقایسه با مایه پنیر حیوانی و میکروبی اثر قابلتوجهی بر خصوصیات شیمیایی مانند میزان رطوبت، نمک و چربی در پنیرهای مورد بررسی ایجاد کرده است. نتایج حاصل از تحقیقات انجام شده در سال‌های اخیر، بیانگر فعالیت پروتئولیتیکی شدیدتر پروتیا‌های گیاهی در مقایسه با مایه پنیر حیوانی است. بالاتر بودن فعالیت پروتئولیتیکی پروتیا‌های گیاهی از لحاظ ایجاد طعم تلخ و بافت نرم، که در اکثر پنیرهای تولید شده توسط آنها مشاهده شده است، نامطلوب است، اما میتواند سبب افزایش سرعت رسیدن پنیر شود که فرآیند نسبتاً پرهزینه و زمانبری است

کلمات کلیدی:

پنیر، پروتیا‌های گیاهی، پروتئولیز، طعم، بافت، رسیدن

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/574089>

