

عنوان مقاله:

تأثیر غلظت های مختلف نمک تتراسدیم پیروفسفات بر ویژگی های فیزیکی ژل کازیین آنزیمی حاوی آب پنیر فرآیند شده با امواج فراصوت و انجماد سریع

محل انتشار:

هفتمین همایش سراسری کشاورزی و منابع طبیعی پایدار (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

سارا رنجبر - دانشجوی دکتری گروه علوم و صنایع غذایی واحد سبزوار دانشگاه آزاد اسلامی سبزوار ایران

سیدعلی مرتضوی - استاد گروه علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی دانشگاه فردوسی مشهد مشهد ایران

خلاصه مقاله:

پروتیین ها از مهم ترین ترکیب های شیر محسوب می شوند و نقش مهمی در تولید فرآورده های شیری ایفا می کنند. کازیین عمده ترین پروتیین شیر می باشد، پایداری این ترکیب به فاکتورها و شرایط مختلفی از جمله دما، pH، قدرت یونی، فعالیت آبی، افزودن نمک های امولسیون کننده و ... وابسته است که تحت تاثیر این فاکتورها، خصوصیات کاربردی شیر تغییر می نماید. نتایج حاصل از تحقیق نشان داد که انجماد با نیتروژن مایع و امواج فراصوت با دامنه 100% حاوی 0.25% نمک تتراسدیم پیروفسفات سبب کاهش معنی دار اندازه ذرات ژل کازیین حاوی آب پنیر می شود.

کلمات کلیدی:

ژل آنزیمی، ظرفیت نگهداری آب، تتراسدیم پیروفسفات، امواج فراصوت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/635984>

