

عنوان مقاله:

مقایسه برخی انواع پنیر تهیه شده با استفاده از شیر گاو میش و گاو

محل انتشار:

سومین همایش ملی گاو میش (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

حسین جوینده - دانشیار، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان

رامین گورویی - دانشجوی کارشناسی، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان

خلاصه مقاله:

شیر گاو میش از جنبه های مختلف کمی و کیفی مواد مختلف تشکیل دهنده، با شیر گاو تفاوت دارد. به علت تفاوت های ذاتی کمی و کیفی ترکیبات شیر گاو و گاو میش، خصوصیات فیزیکی و شیمیایی و عملکردی این دو شیر با یکدیگر متفاوت است. در مقایسه با شیر گاو، شیر گاو میش دارای مقدار چربی، پروتئین خام، لاکتوز، مواد جامد تام، ویتامین ها و مواد معدنی بیشتری است که سبب خوشمزه تر شدن شیر و نیز محصولات لبنی حاصل از آن منجمله پنیر، روغن کره، بستنی و ماست می گردد. بسیاری از فراورده های لبنی که امروزه از شیر گاو تولید می شود را می توان با کیفیتی بالاتر از شیر گاو میش تهیه کرد. به علاوه در مورد محصولات تهیه شده از شیر گاو میش که کیفیت آنها پایینتر از فراورده های مشابه تهیه شده از شیر گاو است می توان با کمی تغییر در نحوه فرایند، محصولی با کیفیت مناسب تولید نمود. در این مقاله، ضمن بررسی مهمترین تفاوت های میان شیر گاو و گاو میش، کیفیت برخی از مهمترین انواع پنیر تولیدی از هر یک از دو نوع شیر با یکدیگر مقایسه می گردد

کلمات کلیدی:

شیر گاو میش، شیر گاو، پنیر، کیفیت، خواص فیزیکی و شیمیایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/738311>

