

عنوان مقاله:

تولید پنیر پروسس فراسودمند با استفاده از هیدروکلوئید کنجاک

محل انتشار:

دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

محسن قدس روحانی - اعضاء هیات علمی گروه علوم و صنایع غذایی مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، مشهد، ایران

حسن رشیدی - اعضاء هیات علمی گروه علوم و صنایع غذایی مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، مشهد، ایران

مصطفی محروقی - دانشجوی مهندسی فناوری ارشد تولید فرآورده های نوین لبنی، مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی خراسان رضوی، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، مشهد، ایران

خلاصه مقاله:

در این تحقیق با استفاده از مقادیر مختلف هیدروکلوئید کنجاک (صفر تا 0/4 درصد) پنیر پروسس فراسودمند تولید و ویژگی های سفتی، پخش پذیری و پذیرش کلی آن بررسی شد. نتایج در قالب طرح مرکب مرکزی (CCD) بررسی و به روش سطح پاسخ (RSM) مدلسازی و تجزیه و تحلیل شد. فاکتور عدم برازش برای مدل تمامی صفات معنی دار نبود ($P < 0/05$). بنابراین صحت مدل برای برازش اطلاعات تایید گردید. با توجه به نتایج به دست آمده، نقطه بهینه برای دست یافتن به پنیری که حتی الامکان کمترین امتیاز سفتی و بیشترین مجموع امتیاز پخش پذیری و پذیرش کلی را داشته باشد 0/066 درصد کنجاک بود. چنین محصولی دارای امتیاز سفتی 2/88، امتیاز پخش پذیری 4/88 و امتیاز پذیرش کلی 4/03 بود.

کلمات کلیدی:

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/873667>

