

## عنوان مقاله:

پروفایل اسید آمینه آزاد، ویژگیهای بافتی و حسی پنیر فتای بدون آب پنیر

## محل انتشار:

مجله فرآوری و نگهداری مواد غذایی، دوره 8، شماره 1 (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 19

## نویسنده:

سید معین نظری - دانشجو

## خلاصه مقاله:

پنیر بدون آب پنیر تولید شده در این مطالعه جزو پنیر فتا بود که بعنوان جایگزین پنیر اولترافیلتراسیون در نظر گرفته شد. در این روش، رتنتیته بکار رفته در پنیر اولترافیلتراسیون با اختلاط پروتئین آب پنیر تغلیظ شده (WPC) یا پروتئین شیری تغلیظ شده (MPC) در خامه و رساندن ماده خشک به حد رتنتیته شبیه سازی شد. سپس ادامه مراحل تولید، مشابه پنیر UF انجام گردید. دو نمونه پنیر با استفاده از نسبت های مختلف پروتئین آب پنیر به کارئین تولید شد: یکی، پنیر تولید شده از اختلاط WPC + MPC با نسبت پروتئین آب پنیر به کارئین 30 به 70 (تیمار 1) و دیگری، پنیر تولید شده از اختلاط MPC با نسبت پروتئین آب پنیر به کارئین 20 به 80 (تیمار 2). سپس در پنیرهای تولید شده پروفایل اسید آمینه آزاد، ویژگیهای بافتی و حسی در مقایسه با نمونه کنترلی (پنیر سفید فراپالایشی معمولی) مورد ارزیابی قرار گرفت. غلظت اسید آمینه های آزاد کل (میکرو مول/لیتر) در پنیر شاهد بطور قابل ملاحظه بیشتر از تیمار 1 و تیمار 2 بود. نتایج حاصل از تجزیه آماری داده های آزمایشی نشان داد که تاثیر متقابل زمان رسیدن و نوع پنیر بر ویژگیهای بافتی و حسی در سطح احتمال 5% معنی دار بود. از لحاظ بافت، تیمار 1 تا روز 30 بالاترین سفتی را داشت، ولی در پایان روز 60 رسیدگی، تیمار شاهد سفتی بیشتری داشت. از لحاظ حسی نیز بیشترین مطلوبیت کلی در روز 30 و 60 مربوط به تیمار 1 و کمترین مطلوبیت کلی مربوط به تیمار 2 بود. پنیر یک محصول لبنی است که قرنها نقش مهمی در تغذیه انسان ایفا کرده است. تنوع و گوناگونی پنیرهای تولیدی دنیای امروز و ارزش بالای غذایی آنها موجب شده است که پنیر در برنامه غذایی بسیاری از ملت ها از جایگاه ویژه ای برخوردار باشد. منشا واقعی پنیر به حدود 8000 سال پیش در طی انقلاب کشاورزی در مکان حاصلخیزی بین رود دجله و فرات برمی گردد. پنیر فتا جزء پنیرهای آب نمکی است که به دو روش سنتی و صنعتی (UF) تولید می شود. پنیر UF از پنیرهای مشهور در ناحیه مدیترانه ای است که معمولا بصورت پنیر با چربی کامل تولید می شود. کاربرد UF جهت تولید پنیر فتا بطور وسیعی مورد مطالعه قرار گرفته است. روش UF بدلیل مزایای زیاد از جمله راندمان بالای تولید، به تدریج جایگزین روش سنتی گردیده است. با این وجود، این روش دارای معایبی از جمله هزینه بالای تکنولوژی، وابستگی به کشورهای سازنده غشاهای اولترافیلتراسیون و ایجاد آرومای ضعیف و طعم تلخ در پنیر است.

## کلمات کلیدی:

پنیرفتای بدون آب پنیر، اولترافیلتراسیون، پروتئین شیری تغلیظ شده، پروتئین آب پنیر تغلیظ شده، اسید آمینه آزاد

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/953018>

