

## عنوان مقاله:

فرمولاسیون فرآورده ای نوین از مارمالاد حاوی آب پنیر و بررسی خصوصیات فیزیکی شیمیایی و حسی محصول

## محل انتشار:

همایش بین المللی مطالعات میان رشته ای در صنایع غذایی و علوم تغذیه ایران (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 21

## نویسندگان:

ابوالفضل عزیزی - کارشناس ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان، قوچان، ایران

مهدی قیافه داوودی - دکترای علوم و صنایع غذایی و استادیار مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی

ریحانه احمد زاده قویدل - دکترای علوم و صنایع غذایی و استادیار دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان، قوچان، ایران

## خلاصه مقاله:

مارمالاد نوعی فرآورده کنسروی است که از میوه و شکر تهیه شده و معمولا عاملی مانند ژلاتین برای ژله ای شدن به آن اضافه می کنند. در فرهنگ انگلیسی و آمریکایی، مارمالاد اغلب به نوعی کنسرو اطلاق می شود که از پرتقال یا سایر انواع مرکبات تهیه شده باشد. برای تهیه مارمالاد، معمولا میوه قاچ زده را به همراه پوست آن به مدت طولانی می پزند تا پوست میوه و گوشت آن کاملا نرم شود. از این مارمالادها معمولا به همراه نان تست برای صبحانه استفاده می کنند. از جمله ضایعات بسیار مرسوم در صنایع لبنیات آب پنیر می باشد. پروتئین آب پنیر ( با غلظت 6 گرم در لیتر) شامل گروهی از پروتئین شیر است که در دمای 20 درجه سانتی گراد و pH:4/6 پس از حذف کازئین و چربی به صورت محلول وجود دارند. بتالاکتوگلوبولین (جزء اصلی و 60 درصد کل پروتئین آب پنیر است). آب پنیر به عنوان یک محصول فرعی حاصل از تولید پنیرهای سخت، نیمه سخت، نرم و کازئین تهیه شده به وسیله رنت محسوب می شود. به عبارتی آب پنیر بخش آبکی جدا شده از شیری است که بر اثر اضافه کردن اسید، حرارت دادن یا انعقاد مایه پنییری حاصل می شود. در 225 گرم آب پنیر 178,34 گرم شکر حل شده و سپس به دما 40 درجه که رسید 91,76 گرم میوه به اضافه می گردد و در نهایت مارمالاد به تولید شده پس از پر کردن درون شیشه های استریل و سرد شدن، به منظور انجام آزمایشات در دمای محیط نگهداری شد. در این مقاله، مراحل تولید مارمالاد به وسیله آب پنیر در کارخانه به طور کامل شرح داده می شود.

## کلمات کلیدی:

مارمالاد، پتکین، آب پنیر

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/977555>

