

عنوان مقاله:

نقش باکتری های اسید لاکتیک غیر استارتری (NSLAB) در پنیر

محل انتشار:

بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

سحر نطق - دانش آموخته کارشناسی ارشد، مسئول واحد تحقیق و توسعه (R&D)، شرکت صنعتی داداش برادر (شونیز)، تبریز، ایران

نسرین بهزادیان - دانش آموخته کارشناسی، مدیر کنترل کیفیت، شرکت صنعتی داداش برادر (شونیز)، تبریز، ایران

خلاصه مقاله:

امروزه به علت افزایش تقاضا در مورد غذاهای با کیفیت بالا از لحاظ ارگانولپتیکی و سلامت میکروبی، گسترش محصولات جدید یا بهبود محصولات موجود در اولویت کار واحدهای تحقیق و توسعه شرکت ها قرار گرفته است. پنیر به عنوان یکی از مهمترین محصولات لبنی تخمیری درجهان از لحاظ فرایندهای پیچیده در طی رسیدن که نقش ویژه ای در عطر و طعم و ماندگاری محصول دارد مورد مطالعه قرار گرفته است. پنیرهای تولیدی به روش صنعتی از ویژگیهای حسی ضعیفی در مقایسه با پنیرهای سنتی برخوردارند که علت آن پاستوریزاسیون شیر و استفاده از استارترهای تجاری مشخص در ساخت پنیرهای صنعتی است. پنیرهای تولید شده از شیر خام به روش سنتی پروفایل طعمی گسترده تری دارند که ناشی از تنوع گونه های محلی و فلور میکروبی بومی ویژه شیر است بنابراین آگاهی از ترکیب فلور لاکتیکی طبیعی پنیرهای سنتی امکان تهیه استارتر به منظور تهیه محصولی سالم و استاندارد با حفظ ویژگیهای اساسی فرآورده را فراهم می آورد. باکتریهای لاکتیکی به عنوان فلور غالب در شیر نقش ویژه ای در تولید اسید و فعالیتهای بیوشیمیایی در حین رسیدن پنیر دارند که آنها را مناسب استفاده به عنوان استارتر یا کمک استارترنموده است. نقش باکتریهای لاکتیکی غیراستارتری در رسیدن پنیر وابسته به گونه است. انتخاب کشت های الحاقی از گونه های غیراستارتری کار پیچیده اما مفیدی برای بهبود طعم و تسریع رسیدن پنیر است. هدف از این مقاله بررسی انواع سویه های لاکتیک اسید باکتری غیراستارتری (NSLAB) و تاثیر استفاده از آنها بر خصوصیات فیزیکی، شیمیایی و ارگانولپتیکی پنیر میباشد.

کلمات کلیدی:

فرآورده های لبنی تخمیری، فلور لاکتیکی، استارتر، پروتئولیز، لیپولیز

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1156482>

