

عنوان مقاله:

ویژگی های رئولوژیکی و میکروبی پنیر شبه لبنی تهیه شده از ذرت شیرین حاوی کنسانتره های پروتئینی آب پنیر و شیر

محل انتشار:

مجله مهندسی بیوسیستم ایران، دوره 52، شماره 2 (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسندگان:

مرضیه ویسکرمی - *MSc. Department of Food Science and Technology, Agricultural Sciences and Natural Resources - University of Khuzestan*

حسین جوینده - *Associate Professor, Department of Food Science and Technology, Agricultural Sciences and Natural Resources University of Khuzestan*

محمد حجتی - *Associate Professor, Department of Food Science and Technology Department, Agricultural Sciences and Natural Resources University of Khuzestan*

محمد نوشاد - *Assistant Professor, Department of Food Science & Technology, Agricultural Sciences and Natural Resources University of Khuzestan, Mollasani, Iran*

محمدامین مهرنیا - *Assistant Professor, Department of Food Science and Technology, Agricultural Sciences and Natural Resources University of Khuzestan*

خلاصه مقاله:

پژوهش پیش‌رو با هدف دستیابی به فرمولاسیون بهینه پنیر آنالوگ برپایه شیرابه ذرت مشابه با پنیر سفید ایرانی کم‌چرب فرآپالوده انجام گرفت. در این تحقیق، اثر متغیرهای پودر کنسانتره پروتئین آب‌پنیر (WPC) و پودر کنسانتره پروتئین شیر (MPC) هر کدام در سطوح ۵، ۱۰ و ۱۵ درصد و شیرابه ذرت تهیه شده از دانه‌های ذرت شیرین در دو سطح استخراج ۱۵ و ۲۵ درصد (نسبت دانه ذرت به آب؛ حجمی/وزنی) بر ویژگی‌های پروفایل بافت و کیفیت میکروبی نمونه‌های پنیر آنالوگ طی مدت ۶۰ روز نگهداری در یخچال مقایسه گردید. نتایج نشان داد با افزایش درصد استخراج شیرابه ذرت، سختی و قابلیت‌جوندگی نمونه‌های پنیر آنالوگ کاهش و با افزایش مقادیر WPC و MPC، مقادیر سفتی، خاصیت صمغی و پیوستگی نمونه‌ها افزایش یافت. براساس نتایج این تحقیق، نمونه‌ی پنیر آنالوگ ذرت باکیفیت قابل-قبول می‌تواند با استفاده از سطوح ۱۵ درصد هر سه متغیر درصد استخراج شیرابه ذرت، WPC و MPC تهیه گردد.

کلمات کلیدی:

Cheese analog ultrafiltrated, corn extract, whey protein, milk protein, Concentrate

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1659906>

