

عنوان مقاله:

تعیین ویژگی های انعقادی و شیمیایی پنیر فتای فراپالایشی حاصل از پودر ریتنتیت در سطوح مختلف چربی و کلرید کلسیم

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 9، شماره 35 (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسنده:

خلاصه مقاله:

چکیده در این پژوهش اثر مقادیر مختلف چربی (۰، ۲، ۶، ۱۰، ۱۴ و ۱۸ درصد) موجود در ریتنتیت (ناتراوه) و مقدار کلرید کلسیم (۰ و ۲/۰ درصد) اضافه شده به آن، بر ویژگی های انعقادی (زمان انعقاد، مقدار آب پنیر و بازده تولید پنیر) و شیمیایی (درصد چربی، درصد کل مواد جامد، درصد اسیدیته و مقدار pH) پنیر فتای فراپالایشی تولید شده از پودر ریتنتیت بررسی شد. همچنین اثر نحوه افزودن نمک (گذاردن بر روی کاغذ مخصوص پس از انعقاد یا افزودن مستقیم به ناتراوه)، بر ویژگی های انعقادی و شیمیایی نمونه پرچرب مورد بررسی قرار گرفت. بررسی آماری نتایج نشان داد که با کاهش مقدار چربی، زمان انعقاد و مقدار آب پنیر درون بسته افزایش و بازده تولید، کاهش معنی داری یافت ($P < 0.05$). متغیر کلرید کلسیم، اثر کاهنده معنی داری ($P < 0.01$) بر زمان انعقاد دلمه داشت و این اثر در مورد تیمارهای با چربی کمتر از ۱۰ درصد، مشهودتر بود. مقدار کلرید کلسیم اثر معنی داری بر مقدار آب پنیر، بازده تولید و ویژگی های شیمیایی اندازه گیری شده نداشت. از سوی دیگر کاهش چربی اثر معنی داری بر تمامی ویژگی های شیمیایی داشت. بیشترین مقدار چربی، مواد جامد کل و اسیدیته و کمترین مقدار pH، در نمونه حاصل از تراوه با ۱۸ درصد چربی مشاهده گردید که اختلاف معنی داری با سایر تیمارها داشت ($P < 0.05$). افزودن نمک به ریتنتیت (بدون استفاده از کاغذ مخصوص) باعث کاهش مقدار ماده جامد و آب پنیر و افزایش بازده تولید گردید، اما اسیدیته و pH دو نمونه پنیر فاقد اختلاف آماری معنی دار بودند.

کلمات کلیدی:

Cheese, Retentate, Key words: CaCl_2 , Fat reduction, Feta

کاهش چربی، کلرور کلسیم، فتا، ریتنتیت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1825826>

