

عنوان مقاله:

بررسی روش های اصلاح آنزیمی و فیزیکی چربی شیر

محل انتشار:

بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 3

نویسندگان:

مریم بیگی هرچگانی - دانشگاه صنعتی اصفهان

سیدامیرحسین گلی - دانشگاه صنعتی اصفهان

خلاصه مقاله:

چربی شیر گاو یکی از مهم ترین ترکیبات طبیعی چربی است که در ساختار تری آسیل گلیسرول آن 400 نوع آمینو اسیدمختلف به کار رفته است. این امر موجب شده که شیر به عنوان یک ترکیب مغذی و فراسودمند شناخته شود. ترکیب چربی شیر بسیار متنوع بوده و شامل ویتامین های محلول در چربی و اسید های چرب ضروری مورد نیاز بدن است. علاوه بر این چربی شیر دارای خواص فیزیکی، شیمیایی و حسی مطلوب است. اگر چه برخی از خواص نامطلوب چربی شیر مانند: دارا بودن اسید های چرب بلند زنجیر و قابلیت پخش شدن اندک در کره منجر شده که راه حل های تکنولوژیکی جدیدی برای اصلاح خواص فیزیکی و شیمیایی چربی شیر ایجاد گردد. در این مقاله روش های اصلاح آنزیمی و فیزیکی چربی شیر بررسی می شود

کلمات کلیدی:

چربی شیر، اصلاح آنزیمی، اصلاح فیزیکی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/297160>

