

رتبه سوم پژوهش‌های کاربردی

عنوان طرح: بهبود خصوصیات بافتی و حسی پنیر سفید ایرانی کم چرب



پژوهشگر:

اشکان مددلو

همکار:

جمشید رحیمی

استاد راهنما:

دکتر سید محمد ابراهیم‌زاده

موسوی

دکتر اصغر خسروشاهی اصل

استاد مشاور:

دکتر زهرا امام‌جمعه

مؤسسه همکار:

کارخانه لبنیات پاک

چکیده طرح:

کاهش چربی در رژیم غذایی راهکاری کارا برای کاهش خطر ابتلاء به بیماری‌های قلبی و عروقی، آسیب‌های بافتی، فشار خون بالا و انواع معینی از سرطان است. با کم کردن مقدار چربی، خصوصیات بافتی و حسی پنیر به شدت نامطلوب شده و محصول تولیدی بازارپسندی خود را از دست می‌دهد. در این طرح، چندین روش برای بهبود بافت و طعم پنیر سفید ایرانی کم‌چرب به عنوان فرآورده‌ای ملی ارایه شد. اولین راهکاری که مورد مطالعه قرار گرفت، تغییر برخی از پارامترهای فرایندی مهم بود. روش بعدی شامل اصلاح فرایند تولید پنیر بود، به این معنی که خامه‌ی مورد استفاده برای دستیابی به استاندارد تولید شیر پنیرسازی و نه خود شیر، ابتدا در فشارهای مختلفی هموژن شده و سپس مورد استفاده قرار گرفت. این روش موجب بهبود قابل توجه بافت و طعم پنیر کم‌چرب شده و راندمان پنیرسازی را افزایش داد. راهکار آخر، جایگزین کردن چربی شیر با صمغی بومی ایران به نام تراگاکانت بود که منجر به نتایج شایان توجه شد.

