مجله دانشگاه علوم پزشکی بابل
دوره بیستم، ویژه نامه ۱، اسفند ۱۳۹۶
اولین کنگره ملی بهداشت و سلامت غذا–شیراز

بررسی خصوصیات عملکردی پنیر پیتزای تولید شده در ماکروویو

درنوش جعفرپور (PhD) [۱*]، مریم نکوئیان (BSc)[۱]، فاطمه ابراهیمی جلیانی (BSc)[۱]، فاطمه بردبار (BSc)[۱]

۱–گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد فسا، فارس، ایران

خلاصه

سابقه و هدف: در بین پنیرهای شاخه پاستافیلا، پنیر پیتزا به عنوان گونه غالب شناخته می شود. تولید پنیر پیتزا به روش هـای مختلـف امکـان پـذیر است و از طرفی تولید آن در کمترین مدت زمان از اهمیت زیادی برخوردار است، از این رو هدف از انجام این پژوهش بررسی خصوصیات پنیر پیتـزای تولید شده در ماکروویو می باشد.

مواد و روش‌ها: در این مطالعه برای تولید پنیر پیتزا، بعد از آماده سازی شیر و اضافه کردن استارتر و کلرید کلسیم، آنزیم رنـت افـزوده شـد تـا لختـه تشکیل شود. در مدت زمان های مختلف (یک دقیقه و سپس ۳۵ ثانیه) حرارت دهی در مایکروویو آب پنیر تخلیه شده و در نهایـت پنیرهـای ورز داده شده در زمان های ۰، ۱۴ و ۲۸ روز پس از تولید، خصوصیات عملکردی و کشش پذیری و قابلیت ذوب آن اندازه گیری و با نمونه تجاری مقایسه شد.

یافته‌ها: بررسی های آماری نشان داد که به طور کلی طول کش و مقاومت به کشش نمونه تولید شده در ماکروویو و نمونه تجاری تفاوت معنی داری با هم نداشتند. اما در مورد قابلیت ذوب شدن، نمونه تولید شده در ماکروویو (۲۰۴/۷ ٪) نسبت به نمونه تجـاری (۲۶۳/۸ ٪) سـریعتر ذوب شـده امـا از حدود استاندارد و قابل پذیرش خارج نشد.

نتیجه‌گیری: نتایج مطالعه نشان داد که پنیر پیتزای تولید شده در ماکروویو از لحاظ خصوصیات عملکردی با نمونه تجاری مطابقت داشته و با توجه به اهمیت زمان در تولید محصول می توان روش ماکروویو را به عنوان روشی سریع پیشنهاد کرد.

واژه های کلیدی: پنیر پیتزا، ماکروویو.

* مسئول مقاله: دکتر درنوش جعفرپور

آدرس: شیراز، فسا، دانشگاه آزاد اسلامی واحد فسا، گروه علوم و صنایع غذایی. تلفن: ۰۷۱–۵۳۳۳۵۲۲۵

E-mail: d.jafarpour84@yahoo.com

[DOR: 20.1001.1.15614107.1396.20.0.12.4]

Babol Univ Med Sci J
Vol 20 (Suppl 1); May 2018
The 1st National Congress of Food Hygiene-Shiraz

Evaluation the functional properties of pizza cheese produced in microwave

D. Jafarpour (PhD) *[1], M. Nekoueian (BSc) [1], F. Ebrahimi Jeliani (BSc) [1], F. Bordbar (BSc) [1]

1.Department of Food Science and Technology, Islamic Azad University, Fasa Branch, Fars, I.R.Iran

ABSTRACT

BACKGROUND AND OBJECTIVE: Among pastaphila cheese family, pizza cheese is recognized as a dominant species. Pizza cheese production is possible in various methods and on the other hand its production in the least time is of much importance. So, this research aims to examine pizza cheese properties produced in microwave.

METHODS: In this study to produce pizza cheese, following preparing milk and adding starter and calcium chloride, rennet enzyme was added to form coagulation. In various times heating in microwave whey was drained and finally the massaged cheese in 0, 14 and 28 days after production kept and functional properties, stretching and it's melting capability was measured and compared to commercial sample.

FINDINGS: Statistical examinations indicated that generally there is no significant difference between traction length and resistance to stretching sample produce in microwave and commercial sample ($p>0.05$). But on melting capability of the sample produced in microwave (204.7 %) the commercial sample (263.8 %) was melt more quick but not exceeded from standard and acceptable limit.

CONCLUSION: Study results indicated that pizza cheese produced in microwave was consistent with commercial sample in functional properties and with regard to time importance in producing product the microwave method can be recommended as a fast method.

KEY WORDS: *Pizza Cheese*, *Microwave*.

* **Corresponding author: D. Jafarpour (PhD)**
Address: Department of Food Science and Technology, Islamic Azad University, Fasa Branch,Shiraz, I.R.Iran.
Tel: +98 71 53335225
E-mail: d.jafarpour84@yahoo.com

[DOR: 20.1001.1.15614107.1396.20.0.12.4]