

تأثیر کاهش چربی و استفاده از جانشین چربی بر پایه کنسانتره پروتئینی آب پنیر روی

ویژگیهای رئولوژیکی پنیر موزارلای کم چرب

طاهره جهانی^۱، مهین آذر^۲

۱- نویسنده مسئول: کارشناس ارشد علوم و صنایع غذایی، پست الکترونیکی: shifteh_j@yahoo.com

۲- دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی

تاریخ پذیرش: ۸۵/۶/۲۹

تاریخ دریافت: ۸۵/۴/۳۱

چکیده

سابقه و هدف: موزارلا، یک پنیر نرم از خانواده پاستافیلاتا (Pasta filata) است که ۱۸ تا ۲۴ درصد چربی دارد. با توجه به افزایش شیوع بیماریهای مزمن از قبیل چاقی، بیماریهای قلبی عروقی و سرطان، کاهش چربی و انرژی مواد غذایی، یکی از راهکارهای مهم است. هدف این تحقیق کاهش چربی پنیر موزارلا تا حد ۶٪ با افزودن کنسانتره پروتئینی آب پنیر و تأثیر آن روی خواص رئولوژیکی پنیر کم چرب بود.

مواد و روشها: پنیر موزارلای کم چرب با استفاده از جانشین چربی در ۳ درجه خلوص پروتئینی ۳۵٪، ۵۳٪ و ۹۰٪ در دو سری تیمار هموزن و غیر هموزن با ۶٪ چربی و نیز موزارلای پرچرب با ۱۸٪ چربی تولید شد. جانشینهای چربی مورد استفاده عبارت بودند از: Dairy-Lo با ۳۵٪ پروتئین، Simplese با ۵۳٪ پروتئین و 907Lsi با ۹۰٪ پروتئین. پنیر کم چرب با استفاده از روش McMahon ابتدا در مقیاس آزمایشگاهی و سپس در حجم ۱۰۰ کیلو شیر تولید شد. آزمونهای رئولوژیکی انجام شده عبارت بودند از: قابلیت کشسانی، قابلیت ذوب، سفتی و قابلیت خروج روغن آزاد. تمام آزمونها در ۴ مقطع زمانی ۱، ۷، ۱۴ و ۲۸ روز پس از نگهداری در دمای ۴°C انجام شد.

یافته ها: نتایج نشان داد که تمام جانشینهای چربی بر پایه کنسانتره پروتئینی آب پنیر، سبب بهبود ویژگیهای رئولوژیکی موزارلای کم چرب شدند. همچنین با گذشت زمان تا روز بیست و هشتم قابلیت ذوب و خروج روغن آزاد، افزایش یافت. قابلیت کشسانی تا روز چهاردهم افزایش و پس از آن، کاهش نشان داد. میانگین سفتی تا روز بیست و هشتم کاهش یافته و پنیر نرمتر شد. همچنین در نمونه های هموزن قابلیت ذوب بیشتر و خروج روغن آزاد، سفتی و قابلیت کشسانی کمتر از تیمارهای هموزن بود. با اینکه چربی با خواص رئولوژیکی مرتبط است، اما با جانشین کردن چربی با کنسانتره پروتئینی آب پنیر رطوبت بالا می رود که این مسئله می تواند تا حد زیادی سبب بهبود خواص رئولوژیکی و در بعضی موارد، حتی بهتر از نمونه پرچرب شود.

پیشنهادهای: پیشنهاد می شود پنیر فرایند شده تولید داخل کشور با موزارلای تولیدی مقایسه شده و آزمونهای میکروسکوپی بافت هم به منظور قضاوت بهتر انجام شود.

واژگان کلیدی: پنیر موزارلا، چربی، کنسانتره پروتئینی آب پنیر، خواص رئولوژیکی

• مقدمه

از شیر تخمیر یافته در تولید پنیر استفاده کنند و به این ترتیب موزارلا به وجود آمد. انواع مهم این دسته از پنیرها عبارتند از: پنیرهای موزارلا، پروولون، کاسیوکاوالو (که اصطلاحاً کاشی کاوالو گفته می شود) رومانو و گرانا. پنیر موزارلا را می توان بر حسب موارد زیر طبقه بندی کرد:

(۱) نوع شیر مورد استفاده (گاو یا بوفالو)

(۲) مقدار رطوبت یا چربی

پنیر موزارلا مهمترین پنیر از خانواده پاستافیلاتا (Pasta filata) محسوب می شود. پاستافیلاتا به زبان ایتالیایی به پنیرهای نرم و کشدار اطلاق می شود که تکنولوژی ساخت و مصرف این نوع پنیرهای کشدار از ویژگیهایی خاصی برخوردار است. این محصولات مدتها پیش در جنوب ایتالیا- جایی که شیر به طور خود به خود به خاطر فقدان زنجیره سرما و حرارت بالای محیط ترش می شد، به وجود آمد. تولیدکنندگان پنیر تلاش کردند تا

خلوص ۵۳٪ و همچنین Lsi907 (Protarmor co) با درجه خلوص ۹۰٪ تهیه و در پنیر، مورد استفاده قرار گرفتند. Dairy-Lo با نسبت ۲/۵ گرم در کیلوگرم شیر® Simplese به نسبت ۰/۴ تا ۰/۵ گرم در کیلوگرم شیر و Lsi907 به نسبت ۰/۲۵ در دمای ۴°C افزوده شد و کاملاً مخلوط شد.

تولید پنیر: تولید پنیر ابتدا در مقیاس آزمایشگاهی در بهرهای ۱۰ لیتری شاهد و کنترل انجام شد. پس از تعدیل فرمولاسیون در مقیاس ۱۰۰ لیتر شیر، موزارالای کم چرب با استفاده از جانشین چربی تولید شد. آغازگر مورد استفاده از نوع ترموفیل شامل دو گونه لاکتوباسیلوس هلوتیکوس و استرپتوکوکوس ترموفیلوس با ایجاد شرایط پیش رسیدن تا رسیدن به اسیدیته کمتر از ۸۰ تهیه و مورد استفاده قرار گرفت. تولید پنیر با استفاده از روش McMahon و همکاران در سال ۱۹۹۶ در ۴ بهر (۲ بهر کنترل و ۲ بهر شاهد) انجام شد (۶). PH شیر تا رسیدن به ۵/۸ با کمک اسید سیتریک (پیش اسیدی کردن) تعدیل شد. سپس آغازگر، کلرید کلسیم و رنت افزوده شد. پس از گذشت ۱۰ دقیقه برش لخته انجام شد و آب پنیر تا رسیدن به اسیدیته ۱۷ خارج شد. سپس لخته ها به قالب منتقل شده و تا رسیدن به PH برابر ۵ تا ۵/۱ درون قالب نگهداری شد. پخت و کشش پنیر در آب داغ ۸۴°C با افزودن نمک درسطلهای استیل ۱۰ لیتری انجام گردید. سپس لخته ها کمی خنک شده، بسته بندی تحت خلأ انجام و به سردخانه ۴°C منتقل شد.

حاصل تولید ۹ تیمار به شرح زیر بود:

- تیمار A: پنیر موزارالای کم چرب با جانشین چربی بر پایه کنسانتره پروتئینی آب پنیر با درجه خلوص ۹۰٪ (Lsi907)
- تیمار B: پنیر موزارالای کم چرب با جانشین چربی بر پایه کنسانتره پروتئینی آب پنیر با درجه خلوص ۳۵٪ (Dairy-Lo)
- تیمار C: پنیر موزارالای کم چرب و بدون جانشین چربی (شاهد ۲)
- تیمار D: پنیر موزارالای پرچرب (شاهد ۱)

- ۳) تکنولوژی تولید (بیولوژیکی، شیمیایی یا ترکیبی از هر دو)
- ۴) نوع مصرف (به همان شکلی که هست، به عنوان جزئی از غذا یا در تهیه پیتزا)
- ۵) نوع بسته بندی و محتوای تشکیل دهنده (۲).

پنیر موزارالای کم چرب: بر اساس استاندارد کدکس، پنیر کم چربی، پنیری است که ماده خشک آن ۲۵ - ۱۰٪ چربی داشته باشد. از طرف دیگر، قوانین آمریکا پنیر کم چرب را چنین تعریف می کند: پنیر کم چرب، پنیری است که در آن حداکثر چربی در هر واحد مصرف (serving) یعنی هر ۵۰ گرم فرآورده برابر ۳۰ گرم یا بیش از ۲ قاشق مبراخوری است (۷). مطابق استاندارد ارائه شده از سوی مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران، میزان چربی در پنیر موزارالای پرچرب باید حداقل ۳۵٪ ماده خشک باشد (۱).

حذف چربی در پنیر، تاثیر معکوسی بر ویژگیهای کیفی آن می گذارد. بنابراین، استفاده از یک جانشین چربی می تواند اثرات نامطلوب ناشی از حذف چربی را تا حد زیادی جبران کند. در این تحقیق از جانشین چربی بر پایه پروتئین استفاده شده است. این ترکیبات ضمن بهبود ارزش تغذیه ای، افزایش پروتئین و بازده نسبت به محصول کم چرب و بدون جانشین چربی، بهترین تاثیر را در حفظ ویژگیهای رئولوژیکی و حسی پنیر دارند (۶).

• مواد و روشها

آغازگر، رنت و شیر: شیر بدون چربی با خامه ۳۰ تا ۳۵ درصد مخلوط شد. به طوری که نسبت کازئین به چربی در حدود ۴/۵ تعدیل شود. در تیمارهای هموزن، خامه تا ۱۳۰ بار هموزن شد. رنت یا آنزیم رنین از کشور ژاپن و آغازگر ترموفیل شامل لاکتوباسیلوس هلوتیکوس و استرپتوکوکوس ترموفیلوس از شرکت ساکو آلمان تهیه شد.

جانشین چربی: جانشینهای چربی مورد استفاده ۳ نوع کنسانتره پروتئینی آب پنیر با نامهای تجاری و شرکتهای Dairy-Lo® (karbery Group, Bllineen co) با درجه خلوص ۳۵٪ و Simplese® (Cpkelco co) با درجه



شکل ۳ - اندازه‌گیری سفتی (penetration Test)

روش آماری مورد استفاده: این تحقیق از نوع تجربی بود. زیرا دارای خصوصیات مداخله، انتخاب تصادفی و گروه شاهد بود. در این تحقیق از روش آنالیز واریانس (ANOVA) و T زوجی (Paired sample test) و تعیین میانگین و انحراف معیار جهت مقایسه تیمارها و شرایط آزمون در سطح $\alpha = 0.05$ و با اطمینان ۹۵٪ استفاده شد.

• یافته‌ها

نتایج نشان داد که میانگین درصد چربی در نمونه شاهد ۱ برابر 18 ± 0.18 (در ماده خشک) و در شاهد ۲ و سایر تیمارهای کم‌چرب 0 ± 0 / 0 ± 0 (۱۴±۰ الی ۱۵/۹±۰ در ماده خشک) بود که این تغییرات صرفاً مربوط به تکنولوژی تولید و ماهیت سیستم غیرمداوم یا Batch است. یافته‌ها حاکی از آن بود که بالاترین میانگین درصد پروتئین در بین تیمارها و گروه شاهد مربوط به تیمار I و برابر 31.8 ± 0.08 و کمترین درصد میانگین به نمونه شاهد D و معادل 26.17 ± 0.05 مربوط بود که این اختلاف بین تیمارها از لحاظ آماری، معنی‌دار بود ($p \leq 0.0001$).

دربارهٔ رطوبت مشخص شد که کمترین میانگین مربوط به نمونه شاهد ۱ (D) و معادل 55.21 ± 0.26 و بیشترین میانگین مربوط به تیمار G (61.09 ± 0.17) بود ($p \leq 0.0001$). همچنین در همه تیمارها با گذشت زمان از روز ۱ الی ۲۸ رطوبت، کاهش یافت که در این میان، بیشترین تغییر، به تیمارهای F و G و کمترین

○ تیمار E: پنیر موزارلای کم‌چرب با جانشین چربی کنسانتره پروتئینی آب پنیر با درجه خلوص ۵۳٪ (Simplese)

○ تیمار F: تیمار A + تکنیک هموژنیزاسیون

○ تیمار G: تیمار B + تکنیک هموژنیزاسیون

○ تیمار H: تیمار C + تکنیک هموژنیزاسیون (شاهد ۳)

○ تیمار I: تیمار E + تکنیک هموژنیزاسیون

روش‌های آزمون: کلیه آزمونهای شیمیایی در روزهای ۱، ۷، ۱۴ و ۲۸ و آزمونهای حسی در روز هفتم پس از نگهداری در دمای 4°C انجام شد. مقدار رطوبت، PH، چربی و پروتئین موزارلا به ترتیب با استفاده از روش آون خلاء، pH متر دیجیتال و روش ژبر و کدال اندازه‌گیری شد (۱). برای انجام آزمونهای رئولوژیکی مانند قابلیت ذوب از روش Shreiber (۱۲)، (شکل ۱)، قابلیت کشسانی، از روش Fork (شکل ۲) (۱۲)، سفتی، از روش Penetration (شکل ۳) و خروج چربی، از روش سانتریفوژ (۵) استفاده شد.



شکل ۱ - روش اندازه‌گیری قابلیت ذوب (Shreiber Test)



شکل ۲ - روش اندازه‌گیری قابلیت کشسانی (Fork Method)

مقایسه قابلیت ذوب در بین نمونه‌ها نشان داد که بیشترین قابلیت ذوب در بین نمونه‌ها در روز اول مربوط به تیمار G (معدل 7 ± 0 میلی‌متر) و کمترین میانگین قابلیت ذوب مربوط به تیمارهای A ، F ، C (معدل 4 ± 0 میلی‌متر) بود. همچنین مقایسه تیمارها و گروه شاهد در طول زمان نشان داد که با گذشت زمان نگهداری در 4°C ، قابلیت ذوب، افزایش می‌یابد. به هر حال در پایان روز بیست و هشتم، شاهد ۱ (D) بالاترین قابلیت ذوب و شاهد ۳ (H) پایین‌ترین قابلیت ذوب را داشتند. همچنین در مقایسه تیمارهای هموزن با غیرهموزن مشخص شد که قابلیت ذوب در نمونه‌های هموزن بیشتر از نمونه‌هایی است که در تولید آنها هموزنیزاسیون به کار نرفته است. به دلیل ثابت بودن میانگین قابلیت ذوب در تکرارها، تمام نتایج قابل تعمیم به کل جامعه آماری بود.

جدول ۲- مقایسه قابلیت ذوب موزارلای کم‌چرب دارای جانشین چربی و گروه شاهد در ۴ مقطع زمانی ۱، ۷، ۱۴ و ۲۸ روز پس از نگهداری در 4°C

تیمار	قابلیت ذوب (cm)			
	روز اول	روز ۷	روز ۱۴	روز ۲۸
A	۴	۶	۷	۱۰
B	۶	۶	۷	۹
C	۴	۶	۶	۹
D	۵	۱۰	۱۰	۱۱
E	۵	۶	۷	۸
F	۴	۷	۹	۱۰
G	۷	۸	۸	۹
H	۵	۵	۵	۶
I	۶	۷	۷	۸

بالاترین میانگین درصد روغن آزاد (FO) در تمام روزهای ۱ الی ۲۸ پس از نگهداری در 4°C مربوط به شاهد ۱ (D) و معدل $3/25 \pm 0$ و کمترین میانگین درصد روغن آزاد مربوط به تیمارهای E ، H ، F ، G و I و برابر صفر بود.

تغییر به نمونه شاهد ۱ (D) مربوط بود. در هنگام مقایسه رطوبت روز اول پس از تولید در تیمارهای هموزن با غیر هموزن مشخص شد که میانگین رطوبت در تیمارهای هموزن، اندکی بالاتر است که این اختلاف تنها در دو سری تیمار هموزن و غیر هموزن یعنی B و G، ($p \leq 0.013$) و E و I معنی‌دار بود ($p \leq 0.0001$).

مقایسه قابلیت کشسانی بین تیمارها نشان داد که در تمام روزها اختلاف بین نمونه‌ها قابل توجه بود. در روز اول، بالاترین مقدار به نمونه‌های B و E مربوط بود (معدل 74 ± 0 سانتی‌متر). با گذشت زمان نگهداری نیز همچنان بالاترین مقدار را به خود اختصاص داده بود. مقدار کشسانی با گذشت زمان از روز ۱ تا ۱۴ افزایش و پس از آن در تمام تیمارها تا روز ۲۸ کاهش یافت. در روز اول در مقایسه شاهد ۱ (D) با سایر تیمارها قابلیت کشسانی تیمارهای B و E بالاتر (74 ± 0) در مقایسه با تیمار A اندکی کمتر (65 ± 0) در مقایسه با تیمارهای B و E بود (70 ± 0).

قابلیت کشسانی در نمونه‌های غیرهموزن، بیشتر از نمونه‌های هموزن بود. به دلیل اینکه میانگین تکرارها در هر مقطع زمانی ثابت بود، تمام نتایج در ذات خود قابل تعمیم به کل جامعه آماری بودند.

جدول ۱- مقایسه قابلیت کشسانی موزارلای کم‌چرب دارای جانشین چربی و گروه شاهد در ۴ مقطع زمانی ۱، ۷، ۱۴ و ۲۸ روز پس از نگهداری در 4°C

تیمار	قابلیت کشسانی (cm)			
	روز اول	روز ۷	روز ۱۴	روز ۲۸
A	۶۵	۱۲۰	۱۲۰	۶۰
B	۷۴	۱۳۰	۱۳۰	۹۰
C	۶۸/۵	۱۰۰	۱۰۰	۴۰
D	۷۰	۱۳۰	۱۳۰	۴۵
E	۷۴	۸۰	۸۰	۵۰
F	۵۵	۸۰	۸۰	۳۷
G	۶۸	۱۳۰	۱۳۰	۳۳
H	۲۵	۴۰	۴۰	۳۵
I	۴۶	۸۰	۸۰	۷۲

تیمارهای A و F ($p \leq 0.39$) و در روز اول در تیمارهای A و F ($p \leq 0.45$) معنی دار نبود. در سایر موارد، اختلافات معنی دار و قابل تعمیم به کل جامعه آماری بود.

جدول ۴- مقایسه سفتی موزارلای کم چرب دارای جانشین چربی و گروه شاهد در ۴ مقطع زمانی ۱، ۷، ۱۴ و ۲۸ روز پس از نگهداری در 4°C

تیمار	سفتی (نیوتن)	روز اول	روز ۷	روز ۱۴	روز ۲۸
A		۲/۳۷±۰/۱۲	۱/۶۷±۰/۹۱	۱±۰/۰۱۸	۱/۱۸±۰/۲۷
B		۴±۰/۴۶	۱/۵۳±۰/۱۹	۰/۹۱±۰/۰۵۱	۰/۸±۰/۴۳
C		۴/۵±۰/۶۴	۲/۶۴±۰/۴۱	۱/۷۵±۰/۱۳	۱/۵۸±۰/۳۲
D		۱/۶۸±۰/۱۶	۱/۲۵±۰/۰۵۲	۰/۶۳±۰/۰۳۵	۰/۴۹±۰/۰۳۵
E		۳/۷۴±۰/۴	۳/۴۸±۰/۲۱	۲/۱±۰/۴۲	۲±۰/۰۱
F		۲/۱۶±۰/۱۸	۱/۹۷±۰/۳۱	۱/۲۵±۰/۲۶	۱±۰/۰۲
G		۱/۴±۰/۱۱	۰/۷۱±۰/۱	۰/۷۵±۰/۱۶	۰/۸۹±۰/۰۵۲
H		۲/۲±۰/۰۷	۱/۵۴±۰/۲۸	۱±۰/۰۷	۱/۲۶±۰/۲۷
I		۲/۵۷±۰/۳	۲/۶۲±۰/۵۴	۲/۴۳±۰/۳۱	۱/۶±۰/۵۷

میزان سفتی بر اساس مقدار نیروی وارده بر واحد سطح تعریف شده است که همان مقدار نیروی لازم برای اولین خرد شدن پنیر توسط دندان آسیا می باشد.

• بحث

قابلیت کشسانی: وقتی کشسانی پنیر در اندازه گیری با چنگال برابر ۳ اینچ یا ۷/۶ سانتی متر باشد، گفته می شود که پنیر، کشسانی مطلوبی دارد (۱۴). در این تحقیق، همه تیمارها کشسانی استاندارد داشتند و در همه موارد، کشسانی خیلی مطلوبتر از حد انتظار یعنی بسیار بیشتر از ۳ اینچ بود. اما هدف از مقایسه، بررسی تاثیر تغییرات فرایند و عوامل مؤثر بود.

از جمله عواملی که در قابلیت کشسانی تاثیر دارند رطوبت، میزان پروتئولیز و به طور کلی تکنولوژی تولید است. نتایج نشان داد که قابلیت کشسانی، ارتباط مستقیمی با چربی ندارد. زیرا در روز اول پس از نگهداری در 4°C بیشترین قابلیت کشسانی مربوط به نمونه های B و E بود که هر دو شامل نمونه های کم چرب بودند. در حالی که پنیر شاهد ۱ یعنی نمونه پرچرب قابلیت کشسانی کمتری داشت. در نمونه های ذکر شده میانگین

همچنین با گذشت زمان، میانگین درصد روغن آزاد در تمام تیمارها و گروه شاهد بجز تیمار B و F که ثابت ماند، افزایش یافت. این افزایش در نمونه شاهد ۱ (D)، بیشترین مقدار را به خود اختصاص داد ($3/5$ واحد از $3/25 \pm 0$ به $6/75 \pm 0$). ولی در سایر تیمارها و گروه شاهد، افزایش قابل توجهی نداشت. میانگین درصد روغن آزاد در نمونه های غیرهموزن بالاتر از نمونه های هموزن بود.

جدول ۳- مقایسه تشکیل روغن آزاد موزارلای کم چرب دارای جانشین چربی و گروه شاهد در ۴ مقطع زمانی ۱، ۷، ۱۴ و ۲۸ روز پس از نگهداری در 4°C

تیمار	تشکیل روغن آزاد (%)	روز اول	روز ۷	روز ۱۴	روز ۲۸
A		۰/۵	۰/۵	۰/۷۵	۰/۷۵
B		۰/۵	۰/۵	۰/۵	۰/۵
C		۰/۵	۰/۵	۰/۷۵	۰/۷۵
D		۳/۲۵	۳/۲۵	۴/۵	۶/۷۵
E		.	.	.	۰/۵
F		.	.	۰/۲۵	۰/۲۵
G	
H		.	.	.	۰/۵
I		.	.	۰/۲۵	۰/۵

بالاترین میانگین سفتی مربوط به نمونه شاهد ۲ (C) و برابر و $4/5 \pm 0/64$ و پایین ترین میانگین سفتی مربوط به تیمار G و معادل $1/4 \pm 0/11$ بود (جدول ۴). در تمام نمونه ها بالاترین سفتی به روز اول مربوط بود و با گذشت زمان، سفتی کاهش یافت ($p \leq 0.0001$). در مجموع، نتایج حاکی از آن بود که بعد از شاهد ۱ (D) کمترین میانگین سفتی به تیمار G مربوط بود و پس از آن به ترتیب در تیمارهای H، A، I، E و C سفتی بالاتر بود ($p \leq 0.0001$). میانگین سفتی در تیمارهای هموزن کمتر بود. این اختلاف در روز بیست و هشتم تنها در تیمارهای B و G ($p \leq 0.64$)، در روز چهاردهم در شاهد ۲ و تیمار H ($p \leq 0.0001$) و همچنین در تیمارهای E و I ($p \leq 0.73$) معنی دار و در روز هفتم در

اما در شاهد ۱ در پایان روز بیست و هشتم این قابلیت ذوب به حدی بود که روانی بیش از حد داشت و به دلیل جاری شدن روی پیتزا ظاهر آن را نامطلوب می‌ساخت.

روغن آزاد (F0): تشکیل روغن آزاد در موزارلا یک نقص کیفی است. نتایج این تحقیق نشان داد که قابلیت تشکیل روغن آزاد در شاهد پرچرب نسبت به تیمارهای کم چرب در تمام مقاطع زمانی ۱، ۷، ۱۴ و ۲۸ روز بعد از نگهداری در 4°C بالاتر بود. این مسئله نشان می‌دهد که چربی با تشکیل روغن آزاد، نسبت مستقیم دارد. این نتایج با نتایج تحقیق Rowney و همکاران (۲۰۰۳) همخوانی داشت. اندازه گلبولهای چربی مستقیماً با تشکیل روغن آزاد، مرتبط است. به همین دلیل، هموژنیزاسیون که گلبولهای چربی را کوچک می‌کند، سبب کاهش تشکیل روغن آزاد می‌شود. در تحقیق حاضر هم میزان تشکیل روغن آزاد در تیمارهای هموژن، کمتر و در اغلب موارد در روزهای اول صفر بود. این نتیجه با نتیجه تحقیق Tunik و همکاران (۱۹۹۴) در یک راستا بود. همچنین با گذشت زمان میزان روغن آزاد افزایش یافت که در این مورد هم نتایج مشابه تحقیقات سایر محققان بود. (Tunik, 1994 and Rowney, 2003).

سفتی: در این تحقیق با کمک دستگاه اندازه‌گیری سفتی (Instron, TPA Analyzer, Germany) میزان سفتی (Hardness) با تکنیک Penetration اندازه‌گیری شد. نتایج تحقیق به طور واضح نشان داد که میزان سفتی شاهد ۱ کمتر از تیمارهای کم چرب و سفتی شاهد ۲ از تمام تیمارها بیشتر بود. این مساله ثابت می‌کند که اولاً چربی در نرمی بافت، نقش مستقیم دارد. همچنین افزودن پروتئین‌های آب پنیر، سفتی را کاهش می‌دهد. همچنین گذشت زمان که سبب کاهش سفتی و نرمی بیشتر نمونه‌ها شد می‌تواند مربوط به پروتئولیز و شکست زنجیره کازئین باشد. همچنین مشخص شد که هموژنیزاسیون سبب نرمی بافت می‌شود که دلیل آن احتمالاً مربوط به رطوبت بالاتر و پروتئولیز بیشتر نسبت به تیمارهای غیرهموژن بود.

نتیجه‌گیری و پیشنهادات: نتایج این تحقیق نشان داد که افزودن جانشینهای چربی سبب بهبود خواص

درصد رطوبت در تیمار B بالا (59 ± 36) ولی در تیمار E تقریباً نزدیک به شاهد ۱ ولی بالاتر از آن بود ($55/21 \pm 0/26$ در مقایسه با $55/72 \pm 0/12$). بنابراین، مشاهده می‌شود که بین رطوبت و قابلیت کشسانی، ارتباطی وجود دارد.

با گذشت زمان که قابلیت کشسانی تا روز ۱۴ افزایش و پس از آن در تمام تیمارها کاهش یافت. از روز ۱۴ به بعد قابلیت کشسانی پنیر کاهش یافت و تقریباً به روز اول نزدیک شد. علت این امر شناخته شده نیست. اما ممکن است یکی از دلایل، کاهش رطوبت با گذشت زمان باشد. از طرفی نتایج نشان داد که در تیمارهای غیرهموژن، قابلیت کشسانی بالاتر از تیمارهای هموژن بود. در این زمینه، تحقیقات زیادی صورت نگرفته است، اما ممکن است دلیل این امر، پروتئولیز بیشتر در تیمارهای هموژن باشد.

قابلیت ذوب: نتایج این تحقیق نشان داد که قابلیت ذوب در روز اول پس از نگهداری در 4°C تیمارهای دارای جانشین چربی در مقایسه با شاهد پرچرب در یک حد بوده و حتی در تیمار B بالاتر بود. در مقایسه تیمارهای مختلف با شاهد ۲ که جانشین چربی نداشت، قابلیت ذوب تفاوت چندانی نمی‌کرد. این مساله نشان می‌دهد که گرچه پروتئین‌های آب پنیر در بهبود خواص رئولوژیکی محصول، نقش تعیین کننده‌ای داشتند، اما به نظر می‌رسد که رطوبت علت مهمتری در قابلیت ذوب باشد این نتیجه با نتایج مطالعات McMahon و همکاران (۱۹۹۶) همخوانی داشت. در این رابطه ممکن است علت، گرمای ویژه آب باشد. پروتئین‌های آب پنیر به دلیل به دام انداختن رطوبت در شبکه پروتئینی باعث بهبود خواص رئولوژیکی می‌شوند. در این زمینه بین تیمارهای هموژن و غیرهموژن، تفاوت چندانی وجود نداشت، اما سرعت ذوب شدن در تیمارهای هموژن، بالاتر از تیمارهای غیرهموژن بود. همچنین با گذشت زمان نگهداری قابلیت ذوب در تمام نمونه‌ها افزایش یافت. این نتایج با نتایج تحقیقات Hassan و همکاران (۲۰۰۰)، Zalazar و همکاران (۱۹۹۸) و McMahon و همکاران (۱۹۹۶) و Rudan و همکاران (۱۹۹۸) همخوانی داشت.

• منابع

۱. استاندارد پنیر موزارلا به شماره ۴۶۵۸- استاندارد ویژگیهای پنیر به شماره ۲۳۴۴.
2. Adedo, F. Mozzarella cheese, its traditional and development. (1997) Istituto sperimentale lattiero-caseario, lodi (italy). Hassan, F. A. M. and Abdel-Gavad, M. A. M. (2000). Manufacture of Mozzarella cheese
3. 3. Supplemented with different protein concentrate. J Dairy Sci. 28: 37-48.
4. Hinrichs, J. Incorporation of whey protein in cheese. (2001). Int Dairy J., 11:495-503.
5. Kindstedt, P. S. and Rippe, J. K. (1989). Rapid quantitative test for free oil (oiling off) in Melted Cheese. J Dairy Sci. 73:867-873.
6. McMahon. D. J., Alleyene, M.C, Fife, R.L. and Oberg, C. J. (1996). Use of fat replacer in low fat Mozzarella cheese. J. Dairy Sci. 79: 1911-1912.
7. Mistry, V. V. (2001). Low fat cheese technology. International Dairy J. 11: 413-422
8. Rudan. M. A., Barbbano. D. M., Yun. J. J. and kindstedt. P. S. (1998). Effect the modification of fat Particle size by homogenization on composition, proteolysis, functionality and appearance of reduced fat Mozzarella cheese. J Dairy Sci. 81: 2065-2076.
9. Rowney, M.K., Roupas, p., Hickey, M. W. and Everett, D. W. (2003). The effect of composition Stretching and cooking tempreture on free oil formation in Mozzarella curd. J Dairy Sci. 2003. 86: 449-456.
10. Sheehan, J. J. and Guinee, T. P. (2004). Effect of pH and calcium level on the biochemical, texture and Functional properties of reduced-fat Mozzarella cheese. Int Dairy J. 14: 161-172.
11. Snook, R. Manufacture of cheese made with simplese. (1991-9). www.google.com Marshall Italian & specially cheese Seminar.
12. Sundaram Gunasekaran & M. Mehmet Ak. (2002). Cheese rheology and texture. pages: 322- 323.
13. Tunik, M. Effect of Homogenization and proteolysis on free oil in Mozzarella cheese. (1994) J Dairy Sci. 1994.7: 487-2493.
14. United States Department of agriculture USDA. (1980). USDA Specification for Mozzarella Cheese. 7: 4.
15. Zalazar, C.A., Zalazar, C.S., Bertola, N., Bevilacqua, A. and Zartzy, N. Effect of size by homogenization on composition, proteolysis, functionality and appearance of reduced fat Mozzarella cheese. J Dairy Sci. 1998. 82: 61-672.

رئولوژیکی پنیر موزارلای کم چرب می شود. همچنین هموژنیزاسیون بجز در مورد کشسانی در بقیه موارد روی ویژگیهای رئولوژیکی، تاثیر مطلوب داشت. همچنین با توجه به اصلاحاتی که در فرایند تولید، به عمل آمد و با وجود تحقیقاتی که تاکنون انجام شده و رطوبت را تنها عامل بهبود ویژگیها معرفی کرده است، در این تحقیق با بالا بودن رطوبت نمونه کم چرب و بدون جانشین چربی و مغایر بودن خواص رئولوژیکی و حسی آن با تیمارهای کم چرب و دارای جانشین چربی مشخص شد که عوامل دیگری از قبیل ماهیت خود پروتئین های آب پنیر نیز در بهبود ویژگیهای رئولوژیکی نمونه ها تاثیر دارند. همچنین در خصوص هموژنیزاسیون می توان گفت که سبب بهبود خواص رئولوژیکی بجز قابلیت کشسانی می شود. نتایج پیشنهاد می کند بهترین زمان ماندگاری برای آنکه خواص رئولوژیکی دچار دگرگونی نشود ۷ روز در نمونه پرچرب و حداکثر ۱۴ روز در نمونه های کم چرب است. همچنین با توجه به نتایج مقدار پروتئین در نمونه های دارای جانشین بیشتر بود که این مسئله از دیدگاه خواص تغذیه ای دارای اهمیت است ضمن آنکه جانشینهای چربی بر پایه کنسانتره پروتئینی آب پنیر به دلیل ماهیت خاصشان سبب جذب آب و بالا رفتن رطوبت در نمونه شده و به طور کلی سبب بهبود خواص رئولوژیکی می شوند.

با توجه به اینکه در کشور ما عمده پنیری که برای مصرف در روی پیتزا تولید می شود، پنیر فرایند شده است که از پنیرهای قدیمی به اضافه لخته بی چربی و امولسیفایر تهیه می شود پیشنهاد می شود که پنیر موزارلای کم چرب با همین ویژگیها با پنیر فرایند شده پرچرب مقایسه شود. همچنین پیشنهاد می شود به دلیل اهمیت پروتئین های آب پنیر به خاطر ویژگی بسیار ریز بودنشان در ساختمان میکروسکپی پنیر، جهت بررسی نقش این پروتئین ها از میکروسکپ الکترونی برای آنالیز میکروسکپی استفاده شود.