

贮藏·保鲜·加工

添加乳化盐对Mozzarella干酪功能特性的影响

刘 骞, 孔保华

东北农业大学食品学院

收稿日期 2007-4-28 修回日期 2008-2-29 网络版发布日期 2008-6-10 接受日期

摘要 【目的】通过添加柠檬酸钠和焦磷酸钠两种乳化盐来改善Mozzarella干酪的功能特性。【方法】在应用于盐法生产Mozzarella干酪过程中,分别添加1%、3%和5% (wt/wt) 柠檬酸钠和焦磷酸钠两种乳化盐,同时添加葡萄糖酸- δ -内酯以保持凝块恒定的pH。通过测定干酪的营养成分、质构、融化性、拉伸性、油脂析出性以及微观结构来说明添加柠檬酸钠和焦磷酸钠后对Mozzarella干酪功能特性的影响。【结果】添加柠檬酸钠对干酪的pH、脂肪含量、水份含量和蛋白含量影响差异不显著,但干酪的钙含量和磷含量明显降低;添加焦磷酸钠对干酪的pH、脂肪含量、水分含量和钙含量影响差异不显著,但干酪中的磷含量明显增加,而蛋白含量明显降低。添加柠檬酸钠和焦磷酸钠对干酪的质构(硬度、弹性和黏聚性)、融化性、拉伸性、油脂析出性以及微观结构影响差异显著。【结论】添加柠檬酸钠和焦磷酸钠两种乳化盐可以显著提高Mozzarella干酪的功能特性。

关键词 [乳化盐](#) [Mozzarella干酪](#) [功能特性](#)

分类号

DOI:

通讯作者:

孔保华 kongbh@163.com

作者个人主页: [刘 骞](#); [孔保华](#)

扩展功能

本文信息

▶ [Supporting info](#)

▶ [PDF\(1179KB\)](#)

▶ [\[HTML全文\]\(OKB\)](#)

▶ [参考文献\[PDF\]](#)

▶ [参考文献](#)

服务与反馈

▶ [把本文推荐给朋友](#)

▶ [加入我的书架](#)

▶ [加入引用管理器](#)

▶ [引用本文](#)

▶ [Email Alert](#)

▶ [文章反馈](#)

▶ [浏览反馈信息](#)

相关信息

▶ [本刊中包含“乳化盐”的相关文章](#)

▶ 本文作者相关文章

· [刘 骞](#)

· [孔保华](#)