

جدول ۱ - ترکیبات، مشخصات و شرایط تولید چند نوع پنیر فرآیند شده

نوع	ترکیبات	دمای پخت (°C)	مواد اولیه	pH	مأخذ
خوراک پنیر	آب: $\leq 44\%$ چربی: $< 23\%$	۷۹-۸۵	مواد قبلی به اضافه مواد دلخواه دیگر مثل شیر، شیرپس چر، آب پنیر، خامه، آلبومین، پنیر شیر پس چرخ و اسیدهای آلی	۵/۲-۵/۶	۱۰
پنیر گسترده	آب: $\leq 40\%$	۸۸-۹۱	مواد قبلی به اضافه صمغ برای نگهداری آب	۵/۲	۱۰
	آب: $\geq 44\%$	۸۵-۹۸		۵/۷-۵/۹	۱۲
	آب: $\leq 55\%$	۹۰-۹۵		۵/۸-۶	۱۶
پنیر قالبی	آب: 45% -	۷۱-۸۰	پنیر معمولی، امولسیفایر، نمک، رنگ خوراکی	۵/۶-۵/۸	۱۰
	چربی در ماده خشک: 40% -	۸۰-۸۵		۵/۴-۵/۶	۱۲
		۷۴-۸۵		۵/۴-۵/۷	۱۶
پنیر تقلیدی	آب: $\leq 44\%$ چربی: $< 23\%$	۷۹-۸۵	کازئینات سدیم، کازئینات کلسیم، روغن های نباتی مناسب (سویا، نارگیل)، امولسیفایر، نمک و اسانس های مصنوعی	۵/۸-۵/۹	۱۰

جدول ۲ - خصوصیات مواد اولیه اصلی (۱).

خصوصیات			مواد اولیه
چربی در ماده خشک (درصد)	پروتئین (درصد)	ماده خشک (درصد)	
۴۱	۱۴/۲۲	۴۵/۹۱	پنیر کهنه
۴/۴۵	۱۴/۴۷	۴۱/۸۷	پنیر رسیده
۳۸/۶	۱۶/۹	۳۶/۳۵	پنیر فرا پالایش
۵۲	۱۲/۸۸	۳۷/۷	خرده لخته آنزیمی
۴/۵	۳۱/۵	۳۵	پروتئین هم رسوب شیر
۵/۵	۰/۴۲	۷/۶۲	آب پنیر*

*لاکتوز: ۶/۱۴ درصد



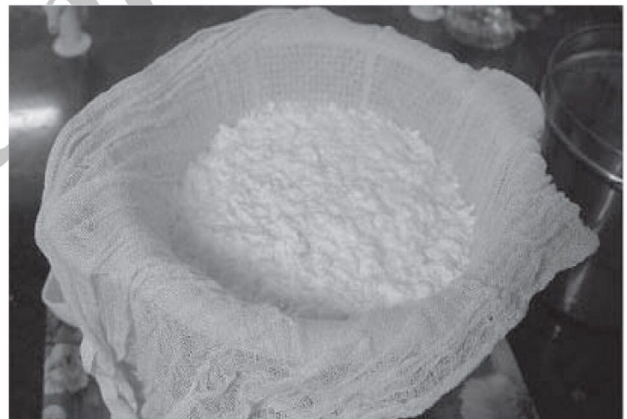
شکل ۲- ایجاد لخته از پروتئین هم رسوب شیر در شیرداغ (۱).



شکل ۱- حرارت دادن شیر و افزودن محلول کلرور کلسیم (۱).



شکل ۴- جمع آوری لخته آب گیری شده پروتئین هم رسوب (۱).



شکل ۳- آب گیری از لخته پروتئین هم رسوب (۱).



شکل ۶- ذوب شدن مخلوط مواد اولیه در اثر حرارت و عمل نمک امولسیون ساز (۱).



شکل ۷- همزن تیغه دار برای ایجاد نیروی برشی و خامه ای کردن بافت (۱).

جدول ۳- خصوصیات رئولوژیک با استفاده از حدود ۳۰٪ پنیر کهنه (۱).

خصوصیات (امتیاز)				ترکیبات اصلی (درصد)	
چسبندگی	قابلیت گسترش	بافت	قوام	پنیر فرایالایش	پنیر کهنه
۴	۵	۵	۴	۷۵	۳۵
۴	۵	۵	۴	۷۳	۲۷
۴	۵	۵	۴	۷۱	۲۹
۴	۴	۵	۴	۶۹	۳۱
۴	۳	۵	۳	۶۷	۳۳
۳	۳	۵	۳	۶۵	۳۵