

تحقیق در مورد امکان استفاده از آب پنیر در تولید سبزیجات تخمیری توسط محقق بخش تحقیقات فنی ومهندسی صنایع غذایی استان خوزستان

خانم مهندس لیلا بهبهانی کارشناس محقق بخش تحقیقات صنایع غذایی مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان، طی پژوهشی به مطالعه امکان استفاده از آب پنیر در تولید سبزیجات تخمیری پرداختند.

تخمیر یک روش سنتی برای میوه و سبزی است. هر چند فرآیند تخمیر معمولاً به صورت خودبه‌خودی انجام می‌شود اما، اضافه نمودن باکتری‌های اسیدلاکتیک به عنوان آغازگر ضمن تسریع، کیفیت تخمیر را بهبود می‌بخشد. نتایج این پژوهش نشان داد با استفاده از آغازگر آب پنیر در فرآیند تخمیری، می‌توان بدون بهره‌گیری از فرآیندهای حرارتی، تولید سبزیجات تخمیری نمود و در عین حال سریعترین تخمیر را نیز به دنبال داشت. زیرا در تولید شورهای سنتی به دلیل استفاده از درصد نمک‌های بالا، معمولاً تولید فرآورده تخمیری به طول می‌انجامد، در نتیجه رشد و تکثیر ریززنده‌های عامل تخمیر به کندی صورت می‌گیرد. اما بر اساس نتایج گرفته شده در این تحقیق استفاده از آغازگر آب‌پنیر موجب تسریع و بهبود طعم تخمیر گردید.