

## 牦牛“曲拉”干酪素凝乳酶的选择及工艺参数优化

### Chymosin choice and technology parameters optimization of Yak's "Qula" casein

投稿时间: 2006-10-31 最后修改时间: 2007-6-18

稿件编号: 20070744

中文关键词: 曲拉; 干酪素; 木瓜凝乳酶; 微小毛霉凝乳酶; 皱胃酶

英文关键词: Qula; casein; chymopapain; *micor pusillus* chymosin; rennet

基金项目:

作者	单位
韩玲	(1963-), 女, 甘肃武威人, 教授, 主要从事食品工艺、畜产品贮藏加工教学及研究工作。兰州甘肃农业大学食品科学与工程学院, 730070。Email:hanling5@126.com
张福娟	甘肃农业大学食品科学与工程学院, 兰州 730070
甘伯中	甘肃农业大学食品科学与工程学院, 兰州 730070
常海军	甘肃农业大学食品科学与工程学院, 兰州 730070

摘要点击次数: 164

全文下载次数: 81

中文摘要:

以“曲拉”为原料, 研究不同酶在凝乳酶干酪素制作中的应用效果, 通过 $L_9(3^4)$ 正交试验对皱胃酶、木瓜凝乳酶、微小毛霉凝乳酶3种酶最佳工艺参数进行筛选, 结合生产成本, 优选出微小毛霉凝乳酶为生产凝乳酶干酪素的酶制剂, 其最佳工艺条件为酶浓度3.75 mL/g, pH 7, 温度55℃,  $CaCl_2$ 添加量12 g/kg。制品出品率73.49%, 感官得分9.49, 蛋白质含量85.25%, 灰分7.23%, 脂肪0.45%, 符合QB/T3780-1999标准要求。

英文摘要:

Using "Qula" as material, application effects of different chymosin in the process of casein production were researched. According to  $L_9(3^4)$  orthogonal experiment, rennet, chymopapain and *micor pusillus* chymosin were chosen for the production of chymosin casein. Considering economical effect, *micor pusillus* chymosin was chosen as the suitable chymosin. The optimum technology parameters are as follows: concentration of *micor pusillus* chymosin is 3.75 mL/g, pH value is 7, temperature is 55℃, and  $CaCl_2$  addition is 12 g/kg. The percentage of manufacture obtained is 73.49%, sensory score is 9.49, protein content is 85.25%, ash component is 7.23% and fat content is 0.45%, meeting with the demand of QB/T3780-1999.

[查看全文](#)

[关闭](#)

[下载PDF阅读器](#)

您是第606957位访问者

主办单位: 中国农业工程学会 单位地址: 北京朝阳区麦子店街41号

服务热线: 010-65929451 传真: 010-65929451 邮编: 100026 Email: [tcsae@tcsae.org](mailto:tcsae@tcsae.org)

本系统由北京勤云科技发展有限公司设计