

无法找到该页

您正在搜索的页面可能已经删除、更名或暂时不可用

请尝试以下操作:

[站点首页](#) [主持人介绍](#) [教学队伍](#) [教学内容](#) [教学方法](#) [教学条件](#) [教学效果](#) [政策支持](#) [网络课堂](#) [学习交流](#)

欢迎您光临畜产食品工艺学精品课程网!

申报书

站内搜索

请输入查询的字符串:

综合查询

标题查询 内容查询

查询

重写

肉品研究论文

乳品研究论文

蛋品研究论文

蒋爱民教授论文

优秀课程论文集



论文在线

Camembert奶酪加工工艺及质量控制方法研究

发布时间: 2008-7-6 12:28:30 被浏览数: 562 次

2006 届攻读硕士学位研究生学位(毕业)论文

Camembert奶酪加工工艺及质量控制方法研究

研 究 生 陈伟

指 导 教 师 蒋爱民教授

完 成 时 间 2006.5

摘 要

奶酪营养非常丰富,在国外具有悠久的加工和食用历史,我国奶酪的研究与生产还处于起步阶段,更缺乏关于Camembert软质奶酪的系统性研究,而国外研究报道中各工艺参数存在一定差异,且按照国外传统的Camembert工艺生产的奶酪在口味上难以让我国消费者所接受。

本论文是在研究传统Camembert奶酪的加工工艺及其控制方法研究的基础上,针对中国的市场需求和消费者的嗜好,利用我国丰富的大豆资源和独特的腐乳生产菌资源,研究和探讨新型奶酪“豆牛乳camembert奶酪”的加工工艺,旨在为我国Camembert奶酪的工业化生产和适合我国消费者口味的软质奶酪的开发与研究奠定一

定的基础。

本论文的主要研究结果如下：

1. 传统camembert奶酪加工工艺

原料乳→杀菌（75℃，15s）→冷却（32℃）→添加发酵剂（1.4%）→成熟（32℃，1.5h）→加凝乳酶（0.016%，m/v）→静置→凝乳切割→入模和排乳清→翻转→盐渍→喷洒白青霉发酵剂→后熟（7.2℃，RH95/25~30d）

2. 豆牛乳camembert奶酪加工工艺

精选黄豆→室温浸泡（20h）→磨浆→过滤取浆杀菌（100℃，20min）→冷却→牛乳杀菌（75℃，15s）→冷却→混合（20%豆乳，80%牛奶）→添加发酵剂（2.0%的）→成熟（32℃，1.5h）→加氯化钙（0.04%，m/v）→加凝乳酶（0.02%，m/v）→凝乳（28℃）→凝乳切割→入模和排乳清→盐渍（2.5%盐）→喷洒混合发酵剂→后熟（7.2℃→RH95）30d

3. 影响奶酪质量的因素

对传统camembert奶酪凝乳效果的影响大小顺序为杀菌方式最大，其次为发酵剂的添加量、凝乳温度，凝乳酶的添加量对奶酪的凝乳效果影响较小。

对豆牛乳camembert奶酪凝乳效果的影响大小顺序为：牛奶比例对奶酪的凝乳效果影响最大，其次是凝乳酶添加量和凝乳温度，杀菌方式对凝乳效果影响较小。

无论是传统camembert奶酪还是豆牛乳camembert奶酪，可以通过测定乳凝块形成过程中的电导率即可判断乳凝块切割的时间，为奶酪生产中乳凝块质量自动控制提供了一种可能性。

4. 奶酪加工贮藏过程中理化指标的变化

杀菌乳在加入发酵剂后，90min内乳的pH值和乳糖含量迅速下降；牛乳和羊乳形成凝乳的时间以及pH存在显著差异，牛乳的凝乳时间要明显低于羊乳的凝乳时间。

传统camembert和豆牛乳camembert奶酪的酸度值在加工过程中的变化都表现出了前期快速上升、后期平缓下降的趋势；成熟后的酸度控制在1.0%为宜。

奶酪的12%TCASN/TN和pH4.6蛋白质含量不断增加，在奶酪成熟后期二者的差值不断减少。

无论是传统camembert奶酪还是豆牛乳camembert奶酪加工过程中的酸度、蛋白质和脂肪等成分的水解、水溶性含氮化合物等风味物质和酸价及过氧化值的形成在25-30d达到稳定，表明无论是传统camembert奶酪还是豆牛乳camembert奶酪的成熟期为25-30d。

5. 菌种

<http://mzcesoft.blogbus.com>

传统camembert奶酪霉菌和腐乳霉菌没有明显的拮抗作用。当豆乳加入量超过20%时，如果加入腐乳菌，因为腐乳菌能够水解豆乳，所以豆乳的加入不会显著影响质地，甚至质地变得细腻，风味独特；但如果未使用腐乳菌，则豆乳的加入不仅影响奶酪的质地，而且影响风味和质地。

用部分豆乳替代牛乳生产混合乳奶酪，并且使用制作腐乳的菌种，一方面可以降低奶酪的生产成本；另一方面还可以改善奶酪的风味，使之适合于中国人的消费习惯。但是，由于大豆球蛋白和乳酪蛋白的凝乳机理存在本质区别，所以豆乳的添

加会明显影响奶酪的凝乳效果及成品风味。通过加入腐乳菌，而改善奶酪的品质。

关键词：camembert奶酪；腐乳菌；白霉菌；豆牛奶；加工工艺

上两篇同类论文：

 打印本页 |  关闭窗口

[关于我们](#) | [论文提交](#) | [作者名录](#) | [信息反馈](#) | [管理登陆](#)

版权所有© 2006华南农业大学食品学院肉奶蛋课题调研组 负责人：蒋爱民教授、博导