

Utjecaj koncentrata proteina i produkata pročišćavanja sirutke na prinos i kakvoću ovčjeg sira

Sažetak

Istražen je utjecaj koncentrata proteina i produkata pročišćavanja sirutke ovčjeg mlijeka i deproteinizirane sirutke (Sorelho) na prinos i kakvoću sira Requeijão. Koncentrat proteina dobiven je ultrafiltracijom obrane i deproteinizirane (Sorelho) sirutke. Produkti pročišćavanja obrane i deproteinizirane sirutke dobiveni su grušnjem i mikrofiltracijom kroz 2 membrane veličine pora 0,20 i 0,65 μm . Nakon toga je provedena liofilizacija dobivenih retentata. Prah dobiven liofilizacijom dodan je siru u masenom omjeru od 0,5; 1,0 i 1,5 %. Dodatak praha povećao je prinos sira dobivenog iz sirutke, osobito onog s dodatkom koncentrata proteina, ali nije utjecao na čvrstoću sira. Zadržavanje vode i ostalih sastojaka iz sirutke i mlijeka u siru ovisilo je o proteinskom sastavu praha. Pri određivanju boje sir iz sirutke, proizveden ultrafiltracijom i mikrofiltracijom retentata, imao je nižu L vrijednost od kontrolnog uzorka, osobito sir s dodatkom 1,5 % praha. Analizom mikrostrukture utvrđeno je da se sir proizveden s dodatkom retentata, dobivenih ultrafiltracijom i mikrofiltracijom kroz membrane veličine pora 0,2 μm , sastoji od malih agregata dok su ostali uzorci sira, posebno oni s dodatkom deproteinizirane sirutke (Sorelho) sadržavali velike agregate glatke površine.