

Mousse de cașcaval original

Scopul tezei mele de licență a fost de a îmbunătăți tehnologia producerii moussului din cremă de cașcaval, prin adăugarea enzimei Transglutaminaza (TG) și schimbarea presiunii de omogenizare, folosirea altor ingrediente și rețimuri tehnologice ce ar contribui la optimizarea proprietăților texturale și nutriționale ale produselor finite.



Sub îndrumarea conducătorilor științifici: dr., conf. univ. Aurica CHIRSANOVA, FTA-UTM, și Alfonso Perez QUITANS, Aula de Productos Lacteos, Spania, am stabilit următoarele sarcini: să îmbunătățesc tehnologia de producere a moussului de cașcaval, folosind enzima TG; să studiez interdependența între cantitatea de aer încorporată în mousse și conținutul de enzimă utilizată; să ameliores textura moussului de cașcaval printr-o tehnologie îmbunătățită; să formulez soluții economice pentru eficientizarea fabricării produsului.

În urma investigațiilor am constatat că TG îmbunătățește parametrii texturali ai moussului de cașcaval. Valorile maxime de fermitate, consistență și coeziune au fost observate în special în eșantionul cu enzima TG, acesta fiind omogenizat la presiunea de 620 bar. Omogenizarea la presiuni mai ridicate (800 bar) pentru emulsiile cu enzimă are un efect nefavorabil, deoarece valorile de fermitate, consistență și coeziune sunt minime. Iar un produs cu indicatori maximi de fermitate va fi mai tolerant la ambalare, livrare și va corespunde așteptărilor consumatorilor.

Am identificat și un șir de probleme care urmează a fi investigate ulterior, cum ar fi: evaluarea calității microbiologice a moussului de cașcaval optimizat (pentru a determina termenul de valabilitate la depozitare); ameliorarea gustului (pentru a obține un produs de cașcaval personalizat ar fi binevenită fundamentarea științifică a utilizării unor arome și testarea aplicativă a acestora); stabilirea similarității dintre aceste produse și cele comerciale (ar fi oportun un studiu privind percepția senzorială a produselor din mousse de cașcaval în viziunea consumatorilor).

Aduc sincere mulțumiri corpului profesoral al Filierei Francofone „Technologie Alimentaire” și FTA pentru aportul la formarea mea profesională; Agenției Universitare a Francofoniei pentru sprijinul acordat în desfășurarea stagiului profesional, și personalului din cadrul „Aula de productos lacteos” din Lugo, Spania, care în cadrul unui stagiu de 2 luni mi-au pus la dispoziție laboratoarele din dotare pentru cercetările prevăzute în teza de licență.

Iulia CALMAȚUI, gr. FFTA-131, FTA