

پنیر پیتزا یا موزارلا



این فرآورده و آشنایی بیشتر با شرایط تولید و تشخیص کیفیت پنیر پیتزا به توضیح و بررسی ویژگی های آن می پردازیم. پنیر موزارلا از مهم ترین پنیر های گروه پاستافیلا یا دلمه شده محسوب می شود (پاستافیلا در زبان ایتالیائی=پنیر های خمیری نرم و کشدار). انواع مهم پنیر های موزارلا عبارتند از: پنیر های رسیده پرو ولون، کایسیو کاوالو یا کاشکاوال، رومانو، و گرانا. از هر ۹/۸ تا ۱۰

به طور سنتی، پنیر موزارلا از شیر کامل و پرچرب گاومیش های آبی به دست می آمد اما از چندین دهه قبل ایتالیایی ها پنیر موزارلای بسیار خوبی از شیر گاو تولید کردند. با توجه به افزایش علاقه مردم به مصرف غذاهای آماده یا همان فست فود و در نتیجه مصرف پنیر های پیتزا و پروسس (فرآوری شده) در غذاهای روز دنیا و با توجه به تنوع تولید این محصول و افزایش کارخانجات تولید پنیر پیتزا، برای آگاهی از خصوصیات

پنیر پیتزا یا موزارلا

کیلوگرم شیر، یک کیلوگرم پنیر موزارلا حاصل می گردد.

تعریف پنیر

پنیر حاصل رسوب پروتئینی در شیر به نام کازئین می باشد که پس از جداسازی سرم شیر از کازئین در اثر افزودن استارتر کالچر، کلسیم کلراید و مایه پنیر، لخته حاصل می گردد.

کلسیم کلراید

در اثر حرارت دیدن شیر، نمک های کلسیم موجود به میزانی رسوب می نمایند و در نتیجه در لخته، بافتی نامستحکم به دست می آید که فاقد کیفیت مطلوب و راندمان واقعی می باشد. به همین جهت

برای رفع این مشکل از کلسیم کلراید استفاده می گردد. زیرا مولکول های آن به عنوان هسته ی مرکزی ایجاد لخته در پنیر ایفای نقش می نمایند.

مایه پنیر

مایه پنیر نیز به دو صورت حیوانی و قارچی

در بازار یافت می شود.

استارتر کالچر

استارتر کالچرها میکروب های مفیدی هستند که جهت ایجاد بافت، طعم، عطر و مزه مطلوب مورد استفاده قرار می گیرند، ضمناً این میکروب های مفید با تاثیر روی آنزیم های شیر و همچنین ایجاد محیطی اسیدی مطلوب باعث جلوگیری از رشد یک سری میکروب های مضر موجود در شیر در طی پروسس پنیر می باشند.

پنیر پیتزا در مقایسه با پنیر های معمولی به همان میزان پروتئین دارد. چون وقتی شیر لخته می شود، بیشتر پروتئین در لخته باقی می ماند. آنچه در آب پنیر می رود بیشتر املاح، قند و مقدار کمی پروتئین است و می توان گفت میزان پروتئین پنیر پیتزا با پنیر صبحانه برابری می کند.

تهیه پنیر پیتزا

پنیر پیتزا دارای رنگ سفید مایل به زرد با عطر و طعم مختص به خود و بافتی با

پنیر پیتزا یا موزارلا

پیتزا جهت ایجاد بافت و کیفیت مطلوب بسیار جایز اهمیت است.

آنگاه شیر را به دمای ۴۳ درجه سانتی گراد رسانده و پس از تزریق استارتر کالچر و کلرید کلسیم و مایه پنیر، پس از استراحتی اولیه لخته توسط چاقو های مخصوص برش داده می شود. پس از مدتی آبگیری اولیه انجام شده و دلمه ها را خرد کرده و آن ها را به ترولی ها منتقل می نماییم، پس از اندازه گیری PH و پشت و رو کردن قالب های دلمه، آن ها را به سمت استریچینگ (غلتک) هدایت می

قابلیت کشسانی خاص جهت تهیه انواع غذاهایی از قبیل پیتزا و لازانیا و... استفاده می گردد. جهت تهیه این نوع پنیر علی رغم فلودیگرام تولید به ظاهر ساده آن نیاز به کنترل عوامل محیطی شدید و استفاده از مهندسين و استادکاران خبره در خط تولید نیز وجود دارد.

جهت تهیه پنیر پیتزا ابتدا پس از سالم سازی شیر و زدودن آلودگی های موجود و تنظیم چربی شیر و استاندارد سازی، شیر را پاستوریزه یا استریلیزه می نماییم. لازم به ذکر است تنظیم چربی شیر در پنیر



تمام حقوق مادی و معنوی این اثر متعلق به آموزشگاه کاشانه می باشد و هر گونه کپی، برداشت و انتشار آن پیگرد قانونی دارد.

پنیر پیتزا یا موزارلا

زیر صفر انبار و سپس توسط ماشین های یخچال دار روانه بازار مصرف می گردد. لازم به ذکر است پنیر موزارلا باید علی رغم این که دارای کش مطلوب و خوبی باشد، از لحاظ جوندگی دارای بافت لاستیکی نباشد که در زمان جویدن برای مصرف کننده آزار دهنده باشد. در ضمن باید قدرت چسبندگی مواد را بر روی خمیر مخصوص داشته و از آب انداختن آن جلوگیری به عمل آید. متأسفانه در حال حاضر اکثر کارخانجات تولیدی موجود به جز چند کارخانه معتبر به نام پنیر پیتزا اقدام به ارایه پنیرهای مارتا و فیلافیلا می نمایند. حال این که عطر، طعم، بافت و عاری از انواع گوناگون مواد شیمیایی بودن پنیر پیتزای واقعی با پنیرهای موجود، فاصله های زیادی دارد. هرچند که پنیر پیتزا و فیلافیلا در جای خود در طبخ غذاهای مختلف ارزش خود را دارا می باشند.

نماییم. باید توجه داشت که PH و کنترل دمای آب جوش بسیار حایز اهمیت است. آن گاه دلمه ها را در استریچینگ ورز می دهیم که این مرحله نیاز به استادکار ماهر نیز دارد. در ضمن باید از استرس دمایی (از بالا رفتن پیش از حد دما و پایین آمدن آن) جدا خودداری نمود، زیرا باعث کاهش کش آمدن پنیر طی مراحل پخت در فر با آب انداختن پنیر و عدم خاصیت چسبندگی مواد غذایی به پنیر بر روی نان پیتزا می گردد. آن گاه پنیر پیتزای آماده شده را در مولدینگ (قالب) ریخته و آبگیری و قالب زنی انجام می گیرد، سپس توسط چرخ دستی یا کالوایر به سردخانه ۳۰- درجه سانتی گراد منتقل گردیده و پس از آن توسط ترموفرینگ یا دستگاه شیرینگ قالب ها بسته بندی و پس از نمونه برداری و طی دوره قرنطینه تا به دست آوردن نتایج آزمایشگاه در سردخانه

پنیر پیتزا یا موزارلا

مقایسه پنیر پیتزا با پنیر های معمولی

پنیر پیتزا در مقایسه با پنیر های معمولی به همان میزان پروتئین دارد چون وقتی شیر لخته می شود، بیشتر پروتئین در لخته باقی می ماند. آنچه در آب پنیر می رود بیشتر املاح، قند و مقدار کمی پروتئین است و می توان گفت میزان پروتئین پنیر پیتزا با پنیر صبحانه برابری می کند. اما چربی پنیر پیتزا با پنیر صبحانه کمی متفاوت است و مقدار آن بستگی به نوع شیری دارد که در تهیه آن مورد استفاده قرار گرفته است.



البته به برخی پنیرها بعدا چربی اضافه می شود مثل پنیر های خامه ای که وقتی لخته تشکیل شده و آب پنیر جدا شد به لخته، خامه یا کره اضافه می کنند و بعد آن را قالب گیری کرده و نهایتا پنیر خامه ای یا پنیر های پرچرب تولید می شوند. بنابراین میزان چربی پنیر پیتزا یا هر پنیر معمولی دیگری به نوع شیر و چربی اضافه شده در مراحل بعدی آن بستگی دارد. قاعدتا روی بسته بندی همه مواد غذایی باید خصوصیات کامل از جمله میزان چربی، پروتئین، نمک و کالری درج شده باشد. در رابطه با کلسیم نیز باید گفت پنیر پیتزا هم مانند سایر لبنیات یکی از منابع خوب تامین کلسیم به حساب می آید ولی چون نمک و چربی آن زیاد است بنابراین در مقایسه با یک لیوان شیر کم چرب به صرفه نیست تا کلسیم مورد نیاز روزانه مان را با خوردن این نوع پنیر تامین کنیم.

پنیر پیتزا یا موزارلا

چند نکته درباره پنیر پیتزا

یا روغن زیتون روی رنده بمالید. در این صورت هم رنده کردن و هم شستن رنده بسیار ساده خواهد شد.

۳. توجه داشته باشید وقتی پنیر رنده شده را روی غذای مورد نظر مثلا پیتزا پاشید، باید غذا را روی حرارت ملایم قرار دهید تا پنیر ذوب شود و اگر دما از اندازه لازم بیشتر باشد، پنیر رشته رشته شده و حالت کیفی خود را از دست می دهد.

۱. پنیر پیتزا را حتی الامکان تازه مصرف کنید و در صورتی که کمی از آن اضافه آمد از قرار دادن در فریزر خودداری کرده و تکه اضافه مانده را داخل کاغذ آلومینیومی (فویل) گذاشته و در سردترین قسمت یخچال قرار دهید.

۲. چنانچه نیاز به پنیر پیتزای رنده شده دارید و برای این منظور از رنده می خواهید کمک بگیرید، توصیه می کنم ابتدا توسط قلم مو یا قلم نقاشی کمی روغن مایع



تمام حقوق مادی و معنوی این اثر متعلق به آموزشگاه کاشانه می باشد و هر گونه کپی، برداشت و انتشار آن پیگرد قانونی دارد.