

Kratki prikaz postupka rastezanja sira mozzarella

SAŽETAK

Rastezanje sira mozzarella je termomehanički postupak na koji utječu različiti čimbenici, kao što su pH-vrijednost, kiselost, vrijeme rastezanja i temperatura. Svrha je ovog kratkog prikaza dati pregled informacija o postupku rastezanja i utjecaju najvažnijih čimbenika na funkcionalna svojstva sira mozzarella. Ispitivanja prikazana u ovom kratkom preglednom radu pokazuju da rastezanje pri visokim temperaturama potiče interakciju između proteina, pri čemu dolazi do promjene udjela kalcija tijekom skladištenja, što pak utječe na difuzivnost vode, proteolizu i svojstva sira mozzarella. Stoga podaci prikazani u ovom kratkom preglednom radu mogu pojednostaviti proizvodnju sira mozzarella s određenim funkcionalnim svojstvima.

Ključne riječi: sir tipa pasta filata, funkcionalna svojstva, temperatura rastezanja, udjel kalcija