

کره پاستوریزه را در یخچال نگهداری کنیم یا فریزر؟



اگر وفودنیوز-از آنجایی که کره حاوی چربی بالا و محتوای آب نسبتاً کم است، رشد باکتری در آن، نسبت به سایر لبنیات با سرعت کمتری صورت می پذیرد. این امر مخصوصاً در صورت نمک زدن کره صدق می کند، که محتوای آب را بیشتر کاهش می دهد و محیط را برای حضور و رشد باکتری ها نامساعد می کند.

اگرچه احتمال رشد گسترده باکتری ها در کره پایین است، اما محتوای چربی بالای آن به این معنی است که در برابر فاسد شدن چربی آسیب پذیر است. وقتی یک چربی فاسد می شود، رنگ و بوی آن تغییر کرده و دیگر قابل استفاده نخواهد بود. چربی ها از طریق فرآیندی به نام اکسیداسیون فاسد می شوند. فرایند اکسیداسیون ساختار مولکولی کره را تغییر می دهد و ترکیبات بسیار مضر تولید می کند. لازم به ذکر است که گرما، نور و قرار گرفتن در معرض اکسیژن همگی می توانند به نوعی این فرایند را تسریع کنند.

شرایط مناسب نگهداری از کره پاستوریزه

همانطور که می دانید بهترین شرایط نگهداری از کره در یخچال و

دمای ۴ درجه سانتی گراد می باشد، البته توجه داشته باشید که چنین شرایطی زمانی مناسب است که حجم کره خیلی زیاد نبوده و در کمتر از ۱ - ۲ هفته مصرف می شود. در صورتیکه مقدار کره خریداری شده زیاد باشد و شما بخواهید بیش از ۱ هفته از کره ها نگهداری کنید، بهترین حالت قرار دادن کره ها در فریزر و دمای ۱۸- درجه سانتی گراد می باشد.

شما می توانید با خیال راحت کره های فله ای یا بسته هایی با وزن بالا را با حداقل ۸۰ درصد چربی برای مدت طولانی منجمد کنید. در صورت انجماد کره، کیفیت آن تغییری نمی کند و می توانید از آن به عنوان کره تازه استفاده کنید.



مدت زمان ماندگاری کره در فریزر چقدر است؟

مطالعات نشان داده است که ماندگاری کره منجمد به بسته بندی، اندازه و محتوای نمک آن بستگی دارد. محتوای نمک زیاد ممکن است به ماندگاری بیشتر کره ها و حفظ طعم آنها در دوره انجماد کند. بطور کلی بهترین زمان نگهداری از کره در فریزر بین ۶ - ۹ ماه تخمین زده شده است.

چند نکته مهم به هنگام انجماد کره

- بسته بندی مورد استفاده برای نگهداری کره به طور قابل توجهی بر ماندگاری و کیفیت آن تأثیر می گذارد.
- به عنوان مثال، بسته بندی کره در کاغذ مومی به سرعت، طعم و کیفیت آن را در یخچال یا فریزر کاهش می دهد.
- کره را هنگامی که تازه است و نه زمانی که نزدیک به تاریخ انقضا است فریز کنید.
- قبل از انجماد کره را به تکه های کوچک تر برش دهید. اگر قصد دارید تا از مقادیر کمی کره در بازه های زمانی متفاوت استفاده کنید، برش دادن آن قبل از انجماد کار را بسیار ساده تر می کند.
- برای بسته بندی کره از کاغذ روغنی استفاده کنید. پوشش این نوع بسته بندی متفاوت از کاغذ مومی است و نشان داده شده است که کیفیت و ماندگاری کره منجمد را حفظ می کند.
- برای بسته بندی کره ها فویل را امتحان کنید. در مقایسه با کاغذ روغنی، فویل کیفیت طعم را بیشتر حفظ می کند.
- کره را دور از غذاهایی مانند پیاز و گوشت فریز کنید، زیرا ممکن است طعم و بوی غذاهای اطراف را جذب کند.

حقایق تغذیه ای در مورد کره:

یک قاشق غذاخوری یا ۱۴ گرم کره بیش از ۱۰۲ کالری، ۱۶ درصد آب، ۰/۱۲ گرم پروتئین، ۰/۰۱ گرم کربوهیدرات، ۰/۰۱ گرم، شکر. گرم فیبر (فاقد فیبر)، ۱۱/۵۲ گرم چربی، می باشد.

انواع فساد کره :

عیوب طبیعی و بیوشیمیایی و فساد کره متنوع میباشند که برای آشنایی بیشتر و شناخت بهتر به شرح زیر بیان می گردند :

۱- بوی علوفه

از جیره غذایی گاو مانند انواع علوفه سیلو شده به شیر و فرآورده های آن مانند کره منتقل میشود. برای از بین بردن این عیب بهتر است گاو را ۵ ساعت قبل از شیردهی از جیره یا علوفه فوق تغذیه نکنند. می توان خامه فوق را تحت خلا و پاستوریزاسیون، تهویه و بوگیری کرده تا این عیوب به کره منتقل نشوند. بهتر است شیری که بوی علوفه گرفته است به محض دوشش تحت خط پاستوریزه شود تا این عیب رفع گردد.

۲- مزه تند و تلخ

این عیوب که به رانسید شدن کره مشهور است در اثر فعالیت آنزیمهای لیپاز شیر بر روی تری گلیسیریدهای چربی کره و تولید اسیدهای چرب کوتاه با بوی تند و مزه تلخ میباشد و کلیه میکروب هایی که دارای آنزیم لیپاز هستند به ویژه سودوموناس فرجی که در کره رشد می کنند عامل مؤثری برای این عیوب می باشند. اسیدهای چرب کوتاه مانند اسید بوتیریک و کاپروئیک مزه تند و تلخی به کره میدهند. به هر حال متدی برای از بین بردن این عیب پس از ایجاد شدن در کره هنوز معرفی نشده و بایستی برای جلوگیری از این عیب قبل از عمل لیپاز آن را در شیر یا خامه از بین برد. این عیب بیشتر در کره های پائیزه و زمستانه ایجاد میشود. عوامل دیگری مانند مخمرها و یا بعضی از علوفه ها ممکن است مزه تلخ به شیر و چربی آن منتقل نمایند.

۳- طعم پختگی و سوختگی

طعم پختگی در اثر تأثیر حرارت زیاد بر روی پروتئین سرم شیر و خامه و نتیجتاً تولید ترکیبات سولفور ه پدیدار می شود که می توانند در طی مراحل مختلف کره سازی به کره منتقل گردند و سبب فساد کره شوند.

طعم سوختگی چربی ممکن است عامل دیگری برای عیب پختگی باشد. معمولاً خامه های ترش و سپس خنثی شده با مواد شیمیایی دچار این عیوب میشوند.

۴- مزه شیرین

این نوع کره معمولاً از خامه های ترشی که به درستی با مواد قلیایی خنثی نشده باشند به دست می آیند. برای جلوگیری از این عیب بایستی حتماً خامه ترش تا کمتر از ۲/۰ درصد اسید لاکتیک خنثی شده باشد و هیچ گونه باکتری اسید لاکتیک در خامه مورد نظر برای کره موجود نباشد.

۵- بی مزه گی

این عیب بیشتر در کره های پائیزه و زمستانه پدیدار می گردد. شستشوی زیاد دانه های کره ممکن است این عیب را ایجاد کند. خامه ای بدین منظور استفاده می کنند بایستی بیش از حد با مواد قلیایی خنثی شود. چنین کره ای را بایستی حتماً ۲ تا ۳ درصد نمک زد.

۶- بوی ماهی

عواملی مانند ترشی خامه (بیش از ۲/۰ درصد اسید لاکتیک) و وجود هوا، فلزات بخصوص مس و نمک در کره باعث پیدایش این عیب در طول انبارداری کره می شود.

منبع این عیب وجود فسفولیپید - لیستین میباشد که در اثر عوامل فوق هیدرولیز شده و عامل اصلی بوی ماهی تری متیل آمین در کره آزاد می شود.

بنابراین در تمام مراحل کره سازی برای جلوگیری از این عیب و فساد کره بایستی نه تنها خامه شیرین استفاده کرده بلکه سعی شود که محصول با فلزات و هوا بخصوص در اثر مالش دادن تماس کمتری داشته باشد و همچنین بیش از حد معمول به کره نمک زده نشود.

۷- بوی فلزات

یونهای فلزات به ویژه مس و آهن که از دستگاههای خط تولید و یا زنگ زدگی فلزات در تماس با خامه و شیر آزاد می شوند باعث به وجود آمدن این عیب شده که معمولاً به تولید بوی ماهی و پیه یا دنبه در کره منجر می گردد.

۸- بوی پیه

این عیب در رابطه با اتواکسیداسیون چربی های غیراشباع بخصوص اسید اولئیک در کره می باشد. وجود یون فلزات، نور، هوا و حرارت عوامل مؤثری برای این واکنش هستند و باعث به وجود آمدن برخی ترکیبات آلدئیدی، الکلی و کتونی که بوی مشخصه پیه دارند می باشند. برای جلوگیری از این عیب همانطوری که قبلا هم اشاره شده بایستی از برخورد شیر با عوامل مؤثره بالا اجتناب کرد. مالش دادن بیش از حد کره، به وجود آمدن این عیب را تسریع می نماید.

۹- بوی پنیر

این عیب در اثر وجود آنزیمهای پروتئولیتیک در کره پدیدار می شود. بوی پنیر ابتدا در سطح کره ظاهر می شود و این به خاطر نفوذ هوا به سطح و لذا رشد ریز اندامگان از قبیل سودوموناس پوتری فیشن است. این میکروب دارای آنزیمهای پروتئولیتیک بوده که باعث تجزیه ذرات کازئین در فرآورده های شیر می شود. برای جلوگیری از این عیب بایستی مطمئن بود که کلیه دستگاههایی که در تماس با شیر، خامه و کره هستند استریل بوده و خامه قبل از زدن کاملاً پاستوریزه گردد تا میکروب و آنزیم فوق از بین بروند.