

Mejeriforeningen

Højtryksbehandling af mælkeproteiner

Periode: 1. januar 2000 til 31. januar 2005
Budget: Kr. 5.484.840
Intern finansiering: Mælkeafgiftsfonden
Ekstern finansiering: FØTEK 3
Afslutningsrapport: Juni 2005
Projektleder: Leif Skibsted
Institution: KVL, Mejeri- og Levnedsmiddelinstitutet
Deltagere: Ph.d. stud. Jes Chr. Knudsen
Offentliggørelse:
Link til projekt:
Publikationer: Mælkeritidende (2002) 15.

International Dairy Journal 12 (2002) 791-803.

Rheology of stirred acidified skim milk gels with different particle interactions. Colloids and Surfaces A: Physicochem. Eng. Aspects 274 (2006) 56-61.

Højtryksbehandling af mælkeproteiner. Mælkeritidende 24 (2005) 628-632.

Formål: At tilvejebringe den teoretiske baggrund for at udnytte høje hydrostatiske tryk til modifikation af mælkeproteiners funktionelle egenskaber.

Beskrivelse: At udvikle metoder til at tilvejebringe den teoretiske baggrund for at udnytte høje hydrostatiske tryk til modifikation af mælkeproteiners funktionelle egenskaber, herunder evne til geldannelse og vandbinding og deres hydrolyserbarhed og nedbrydningsmønster.

For kaseiner ønskes trykeffekter for størrelsesfordeling og mineralsammensætning undersøgt med henblik på fremstilling af nye typer geler.