

Mejeriforeningen

Forbedring af mælkeproteiners skumningsegenskaber ved enzymatisk behandling

Periode: 2000
Budget: Kr. 1.610.000
Intern finansiering: Mælkeafgiftsfonden
Ekstern finansiering: -
Afslutningsrapport: Maj 2001
Projektleder: Karsten B. Qvist
Institution: KVL, Mejeri- og Levnedsmiddelinstituttet
Deltagere:
Offentliggørelse:
Link til projekt:
Publikationer: Publikationsliste findes i Slutrapport Maj 2001.

Formål: At beskrive mælkeproteiners egenskaber i luft-vand grænseflader med udgangspunkt i deres struktur.

Beskrivelse: Projektets overordnede mål har været at beskrive mælkeproteiners egenskaber i luft-vand grænseflader med udgangspunkt i deres struktur.

Det har været hensigten med projektet at etablere en sammenhængende informationskæde fra proteiners og peptiders struktur til deres egenskaber i luft-vand grænseflader (både i sig selv og som skum).

Forståelse for, hvad der påvirker mælkeproteiners skumegenskaber og dermed, hvordan de kan styres på et ikke-empirisk grundlag, vil kunne være til stor nytte ved fremstilling og udvikling af mælkeproteinprodukter med særlige anvendelser.