การพัฒนาวิธีการตกตะกอนเคิร์ดชีสจากน้ำนมวัว

ณัฐสิทธิ์ คงเพชรศักดิ์ 1 , สิทธิกร เมืองสุข 1 , สิปปกร มั่นเหมาะ 1

ธัญวรัตน์ จันทร์สนาม² ¹นักเรียนโรงเรียนกัลยาณวัตร, E-mail: kw40623@kw.ac.th ²โรงเรียนกัลยาณวัตร

บทคัดย่อ

โครงงาน "การพัฒนาวิธีการตกตะกอนเคิร์ดชีสจากน้ำนมวัว" มีวัตถุประสงค์เพื่อหาและเปรียบเทียบปริมาณเคิร์ดชีส เฉลี่ยจากวิธีการเดิมและวิธีการใหม่

การพัฒนาวิธีการตกตะกอนเคิร์ดชีส สามารถแบ่งออกได้เป็น 2 กลุ่ม คือ วิธีการเดิมมีทั้งหมด 6 วิธีการ แต่ละวิธีการ ดำเนินการในอุณหภูมิที่ต่างกัน 3 แบบ คือ 15 องศาเซลเซียส 30 องศาเซลเซียส และ 60 องศาเซลเซียส และวิธีการใหม่ มีทั้งหมด 6 วิธีการ ทุกวิธีการใช้อุณหภูมิเหมือนกัน คือ 30 องศาเซลเซียส

จากการศึกษาพบว่า วิธีการที่สามารถตกตะกอนได้มากที่สุด คือ คือ วิธีการตกตะกอนเคิร์ดชีสแบบซ้ำสองครั้ง ด้วยเอนไซม์เรนนินกับกรดจากวิธีการใหม่ ได้เคิร์ดชีส 24.72±0.7 กรัม