บทคัดย่อ

โครงงาน "การพัฒนาวิธีการตกตะกอนเคิร์ดชีสจากน้ำนมวัว" มีวัตถุประสงค์เพื่อหาและเปรียบเทียบ ปริมาณเคิร์ดชีสเฉลี่ยจากวิธีการเดิมและวิธีการใหม่

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

จากการศึกษาพบว่า วิธีการที่สามารถตกตะกอนได้มากที่สุด คือ คือ วิธีการตกตะกอนเคิร์ดชีส แบบซ้ำสองครั้งด้วยเอนไซม์เรนนินกับกรดจากวิธีการใหม่ ได้เคิร์ดชีส 24.72±0.7 กรัม