

عنوان مقاله:

مروری بر نقش میکروارگانیزم های تخمیری در صنایع لبنی

محل انتشار:

دهمین همایش سراسری کشاورزی و منابع طبیعی پایدار (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

نویسندگان:

محمدرضا مظفریان - لیسانس علوم تغذیه، دانشگاه علوم پزشکی بوشهر

سیده صدیقه هاشمی - لیسانس علوم تغذیه، دانشگاه علوم پزشکی بوشهر

خلاصه مقاله:

شیر منبع خوبی از مواد مغذی می باشد که از هزاران سال پیش برای بشریت شناخته شده است. تخمیر شیر یک روش ساده جهت افزایش ماندگاری ضمن بهبود ایمنی آن فراهم مینماید. انواع مختلف باکتریها و قارچها جهت تخمیر شیر مورد استفاده قرار میگیرند. شیر به منظور تولید طیف گسترده ای از محصولات لبنی، به عنوان مثال پنیر، ماست، کفیر و کومیس استفاده می گردد. باکتری های اصلی تخمیر کننده شیر، باکتریهای اسید لاکتیک میباشند که به منظور انعقاد شیر مورد استفاده قرار میگیرند و پس از آن محصولات متنوعی از آن قابل پردازش و تهیه می باشد.

کلمات کلیدی:

تخمیر، محصولات لبنی، باکتری های اسید لاکتیک

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1036814>

