

## عنوان مقاله:

محصولات جانبی پایدار برای غذاهای لبنی نوآورانه و سالم

## محل انتشار:

بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 20

## نویسندگان:

آترین سالاروند - دانشجوی کارشناسی، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده علوم دارویی، دانشگاه علوم پزشکی، تهران

رومینا بهشتی - دانشجوی کارشناسی، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده علوم دارویی، دانشگاه علوم پزشکی، تهران

ریحانه قدسی - دانشجوی کارشناسی، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده علوم دارویی، دانشگاه علوم پزشکی، تهران

شیرین معززی - استادیار، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده علوم دارویی، دانشگاه علوم پزشکی، تهران

## خلاصه مقاله:

تعیین ارزش ضایعات مواد غذایی و محصولات جانبی برای بهبود پایداری زنجیره غذایی به موضوع اصلی پژوهش تبدیل شده است. این بررسی روایت یک مرور کلی از روند فعلی در استفاده از محصولات جانبی مواد غذایی در توسعه محصولات لبنی را فراهم میکند. ما آخرین داده ها در مورد نسل از دست دادن مواد غذایی، گروه محصولات جانبی را که بیشتر به عنوان مواد اولیه در تولید محصولات لبنی استفاده می شود، و عملکرد آنها در ماتریس مواد غذایی را اصلاح کردیم. ما همچنین به چالش های مرتبط با خواص حسی محصولات جدید از جمله مواد بدست آمده از محصولات جانبی و نگرش مصرف کنندگان نسبت به این محصولات لبنی پایدار می پردازیم. بطور کلی، 50 مطالعه از پتانسیل فوق العاده کاربرد محصولات جانبی مواد غذایی {عمدتاً از گیاهان} در غذاهای لبنی به عنوان تشکیل دهنده پشتیبانی میکند. نتایج امیدوار کننده ای برای استفاده از آنها به عنوان مواد افزودنی غذایی برای اهداف فناوری و هم چنین به عنوان منابع ترکیبات فعال زیستی برای افزایش خواص بهداشتی محصولات لبنی وجود دارد. با این حال، تکنسین های مواد غذایی، متخصصان تغذیه و دانشمندان حسی باید با هم کار کنند تا با چالش بهبود خوشمزه شدن و استقبال مصرف کنندگان از این غذا های لبنی جدید و پایدار رو برو شوند.

## کلمات کلیدی:

محصولات جانبی؛ پایداری غذاهای کاربردی محصولات لبنی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1156338>

