

## عنوان مقاله:

بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی شیر و ماست شتر

## محل انتشار:

سومین کنفرانس ملی نوآوری در کشاورزی، علوم دامی و دامپزشکی (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

## نویسندگان:

زهرا هاشمیان - دانشجوی کارشناسی ارشد زیست فناوری، گروه صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی و علوم پایه، دانشگاه آزاد اسلامی واحد رودهن

مرجان نوری - دانشگاه آزاد اسلامی، واحد رودهن، باشگاه پژوهشگران جوان و نخبگان، رودهن، ایران

سعید صفری دولت آباد - استادیار دانشکده کشاورزی و علوم پایه، دانشگاه آزاد اسلامی واحد رودهن

## خلاصه مقاله:

شیر شتر نقش مهمی در تغذیه و جایگزین مناسبی برای شیر گاو است. شیر شتر به راحتی منعقد نمی شود و در نتیجه تهیه محصولات لبنی مانند پنیر، ماست و کره از شیر شتر دشوار است. میکروفلورای غالب و مفید در شیر شتر عمدتاً باکتری های اسیدلاکتیک (LAB) هستند. این گروه از باکتری ها به عنوان یک منبع بالقوه برای استفاده در فناوری لبنیات در نظر گرفته می شوند. دلیل اصلی مشکل در تهیه محصول از شیر شتر بدلیل خاصیت ساختاری و عملکردی بی نظیر اجزای شیر است. دو پروتئین بتا لاکتوگلوبولین و کاپا کارزئین در شیر شتر کمبود دارند، برای تشکیل ژل در ماست ضروری تلقی میشوند. بنابراین محققان سعی در بهبود بافت ماست تولیدی از شیر شتر با اختلاط شیر شتر با شیر گاو، بز یا گوسفند یا با تقویت آن ها با پودرهای شیر از این گونه ها دارند. میتوان ویسکوزیته ماست تولیدی از شیر شتر را با تقویت آن با پروتئین شیرگاو (4%) و کارزئین (2/5%) بهبود داد. محققان از هیدروکلوئید های مختلفی برای بهبود خصوصیات بافتی و حسی ماست استفاده کرده اند. به عنوان مثال صمغ عربی به طور گسترده در محصولات لبنی تخمیر شده بعنوان تثبیت کننده، ماده ضخیم کننده و امولسیفایر استفاده می شود. گزارش شده است که ژلاتین ویسکوزیته استحکام را افزایش و سینریزیس را کاهش و ویژگی های حسی ماست را بهبود می بخشد. علاوه بر اینالژینات برای بهبود تشکیل ژل از طریق کواگوله شدن، آلبومین یا لاکتوگلوبولین و متوکسیل پکتین کمهچنین بطور گسترده در ژل های مبتنی بر شیر مانند ماست مورد استفاده قرار می گیرند.

## کلمات کلیدی:

شیر شتر، ماست شتر، آنزیم ترانس گلوتامیناز، باکتری اسید لاکتیک

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1181035>

