

## عنوان مقاله:

ارزیابی کارایی پنیرنخل و سایر فیبرهای گیاهی در فرمولاسیون ماست فراسودمند

## محل انتشار:

سومین کنگره بین المللی علوم و صنایع غذایی، کشاورزی و امنیت غذایی (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

## نویسندگان:

سمانه رحیمی فر - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی موسسه آموزش عالی خرد بوشهر، بوشهر، ایران

محمد گنجه - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی موسسه آموزش عالی خرد بوشهر، بوشهر، ایران

غلامرضا عبدی - عضو هیئت علمی دانشگاه خلیج فارس بوشهر، بوشهر، ایران

## خلاصه مقاله:

امروزه توسعه غذاهای فراسودمند به یکی از قوی ترین حوزه های توسعه محصولات غذایی در سراسر دنیا تبدیل شده است. افزایش دانش عمومی در مورد اهمیت رژیم سالم، پیشرفت های فنی و تکنولوژیکی در صنایع غذایی، افزایش تقاضا برای مواد غذایی سلامتی بخش از طرف مصرف کنندگان و پیش بینی ها برای پیری جمعیت و افزایش هزینه های مراقبت های بهداشتی علاقه به غذاهای فراسودمند را دوچندان نموده است. در واقع محبوبیت بالای ماست به دلیل ارزش تغذیه ای آن و اثرات سودمند باکتری های آغازگر می باشد. در ضمن، این فرآورده به دلیل قابلیت هضم و جذب بهتر چربی، لاکتوز، پروتئین و مواد معدنی دارای ارزش تغذیه ای بیشتری نسبت به شیر بوده و جزء منابع غنی از کلسیم، فسفر، ریبوفلاوین، روی، منیزیم، اسید نیکوتینیک، ویتامین B5 و ویتامین B12 به حساب می آید. علیرغم فواید بالای ماست، باید ذکر کرد که این محصول به دلیل رطوبت بالا، زمان ماندگاری محدودی دارد. از سوی دیگر ارائه فرمولاسیون جدیدی از ماست میتواند منجر به افزایش زمان ماندگاری، تنوع و میزان مصرف این فرآورده لبنی با ارزش گردد. ماست های فراسودمند یکی از محصولات لبنی است که می تواند حاوی ترکیبات زیست فعال به منظور افزایش مقبولیت و بهبود ویژگی های تغذیه ای و دارویی باشد. استفاده از پنیرنخل و فیبرهای گیاهی برای تولید ماست می تواند سبب کاهش خطر بیماری های مزمن مانند سرطان، پوکی استخوان، فشار خون، دیابت و بیماری های قلبی شوند. هدف از ارائه این مقاله مروری کلی بر بررسی خواص فیزیکی و شیمیایی و حسی ماست فراسودمند غنی سازی شده با پنیرنخل و فیبرهای گیاهی می باشد

## کلمات کلیدی:

ماست، فراسودمند، پنیرنخل، زمان ماندگاری، فیزیکوشیمیایی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1303572>

