

عنوان مقاله:

مزایای تولید پنیر خامه ای کم چرب با استفاده از جایگزین چربی در صنایع غذایی

محل انتشار:

بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

خدیجه پورشریف املشی - کارشناسی ارشد صنایع غذایی

وجیهه فدائی نوغانی - استادیار دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهر قدس

محمد دانشی - رئیس مرکز تحقیق و توسعه شیرپاستوریزه پگاه تهران

خلاصه مقاله:

با توجه به ارزش تغذیه ای بالای فراورده های لبنی تولید و استفاده از آنها در حال افزایش است از طرفی دیگر به دلیل بالا بودن میزان چربی در برخی محصولات لبنی مانند پنیر خامه ای مصرف آنها می تواند در برخی موارد برای افراد مضر بوده و سلامتی آنان را تهدید کند لذا امروزه از جایگزین های چربی در محصولات غذایی استفاده می شود با توجه به مصرف بالا پنیر خامه ای به نظر می رسد بررسی تولید پنیر خامه ای کم چرب با جایگزین های چربی می تواند جالب توجه باشد مقاله حاضر مروری اجمالی بر تولید پنیر خامه ای کم چرب پری بیوتیکی با استفاده از جایگزین های چربی در صنعت غذا و بررسی علمی جنبه های بنیادی و کاربردی آن دارد منابع مورد استفاده در این مقاله براساس مقالات موجود در مجلات معتبر علمی و جستجوی الکترونیکی در پایگاه های اطلاعاتی می باشد.

کلمات کلیدی:

پری بیوتیک - پنیر خامه ای - جایگزین چربی - کم چرب

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/148934>

