

عنوان مقاله:

تولید پودر ماست

محل انتشار:

همایش ملی صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسنده:

مرجان اسمعیل زاده نصیری - دانشجوی کارشناسی ارشد، دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین - پیشوا، گروه

خلاصه مقاله:

ماست دارای ارزش تغذیه‌ای بالایی است و پارهای خواص درمانی نیز به سبب تخمیری بودن در بر دارد چرا که ماست از تخمیر لاکتیکی شیر توسط باکتریهای آغازگر ماست (لاکتوباسیلوس بولگاریکوس و استرپتوکوکوس ترموفیلوس) تولید میشود. ولی عمر نگهداری آن کوتاه است. لذا میتوان با خشک کردن مدت ماندگاری را افزایش داد. ماست را میتوان با روشهای متفاوتی نظیر خشککن انجمادی، پاششی، مایکروویو-خلاء و ... خشک نمود. در روش انجمادی و مایکروویو خلاء، خواص کیفی و بقاء باکتریهای آغازگر ماست بهتر حفظ میشود. از این محصول میتوان در صنایع مختلف مثل صنایع پخت و قنادی، لبنی و بستنی، شکلات و استفاده نمود

کلمات کلیدی:

پودر ماست، خشککن پاششی، مایکروویو خلاء، انجمادی، باکتریهای آغازگر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/150032>

