

عنوان مقاله:
شیر کدو

محل انتشار:
همایش ملی صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:
علی ابراهیمی پور - دانشجوی کارشناسی علوم و صنایع غذایی

جلال شهابی - دانشجوی کارشناسی علوم و صنایع غذایی

خلاصه مقاله:

در این پژوهش با هدف افزایش ارزش تغذیه ای شیر و افزایش مصرف کدو با افزودن آن به شیر این نتیجه به دست آمد که می توان با افزودن این گیاه با ارزش تغذیه ای بالا شیر را به یک غذای کاملتر تبدیل کرد همچنین می توان از عصاره لبو به عنوان رنگ دهنده طبیعی در میان محصول استفاده نمود این محصول نیاز به افزودن شکر ندارد و درازریابی حسی بیشتر از 95 درصد افراد به ویژگیهای آن رای مثبت دادند تهیه عصاره ها نیاز به سیستم پیچیده و هزینه بالا نداشته و طرح توجیه اقتصادی دارد افزودن این عصاره های صددرصد طبیعی به شیرتاثیری در ماندگاری محصول نسبت به نمونه شیرشاهد نداشت.

کلمات کلیدی:

شیر- کدو - لبو - طعم دهنده طبیعی ، رنگ دهنده طبیعی - افزودنی طبیعی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/150222>

