

عنوان مقاله:

اهمیت تولید فرآورده های لبنی تخمیری کم چرب به ویژه ماست رژیمی و تأثیر افزودن هیدروکلوئیدها در ارزش تغذیه ای و بهبود سلامتی آن

محل انتشار:

دومین کنفرانس ملی غذای فراسودمند (عملگر) (سال: 1387)

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

نویسندگان:

سیما بادامچی زاده - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی، دانشگاه تب

محمدعلی محمدزادبزمی - عضو هیئت عملی گروه علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز

خلاصه مقاله:

تخمیر شیر سبب تولید محصولات لبنی با قابلیت هضم و ارزش تغذیه ای بالاتر می گردد. از طرفی امروزه با توجه به گسترش روز افزون بیماری های قلبی و عروقی تمایل به مصرف محصولات کم چرب از جمله فرآورده های لبنی کم چرب و به ویژه ماست رژیمی افزایش یافته و تولید گسترده آن در سالهای اخیر بسیار مورد توجه قرار گرفته است. کاهش و یا حذف چربی سبب بروزنقصیه هایی در خواص حسی و بافتی ماست می گردد. هیدروکلوئیدها جایگزین بسیار مناسبی برای چربی لبنی بوده و با توجه به عملکرد مناسب آنها در بهبود خواص رئولوژیکی و از طرفی تأثیرات بسیار مثبت آن بر روی سلامتی و افزایش ارزش تغذیه ای فرآورده ها می توان از این ترکیبات در تولید گسترده محصولات لبنی کم چرب به ویژه ماست رژیمی با هدف تولید غذای سلامتی برای تمامی رده های سنی و به عنوان یک غذادارو برای افراد مبتلا به ناراحتی های قلبی و سرطان و به ویژه سالمندان استفاده نمود

کلمات کلیدی:

فرآورده های لبنی تخمیری، ماست رژیمی، هیدروکلوئیدها، ارزش تغذیه ای

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/161356>

