

عنوان مقاله:

تولید و ویژگی انواع پودرهای لبنی

محل انتشار:

سومین همایش جایگاه محصولات استراتژیک در امنیت غذایی و کشاورزی پایدار (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

مروا حسینی - دانشجوی دکتری گروه علوم و صنایع غذایی، واحد ورامین-پیشوا، دانشگاه آزاد اسلامی، ورامین، ایران

رضوان پوراحمد - استاد گروه علوم و صنایع غذایی، واحد ورامین-پیشوا، دانشگاه آزاد اسلامی، ورامین، ایران

خلاصه مقاله:

با توجه به ارزش تغذیه ای محصولات لبنی و عمر ماندگاری کم آنها، می توان از روشهایی نظیر خشک کردن جهت تهیه پودر این محصولات استفاده کرد. پودرهای لبنی نظیر پودر خامه، کره و ماست از جمله ترکیبات پودری هستند که به روشهای مختلف خشک کردن تهیه، و به دلیل عمرماندگاری بالاتر، حمل و نقل و نگهداری بهتر و تا حدودی حفظ ارزش تغذیه ای، در صنعت تولید می شود. علاوه بر آن به دلیل عدم نیاز به دمای پایین طی نگهداری و حمل و نقل این محصولات، از نظر اقتصادی نیز مقرون به صرفه می باشد. انتخاب یک روش خشک کردن مناسب با حداقل تغییرات کیفیتی و تغذیه ای ایجاد شده می تواند گامی موثر در تولید این محصولات باشد. از روشهای مورد استفاده از خشک کردن، خشک کن های پاششی و خشک کنهای انجمادی بیشتر مورد استفاده قرار می گیرند. پودر خامه و پودر کره به دلیل داشتن میزان چربی بالا، فرایندهایی نظیر اکسیداسیون، لیپولیز و تند شدن بر روی آنها با سرعت بیشتری انجام می گردد. خشک کردن این محصولات به دلیل کاهش میزان فعالیت آبی، فساد میکروبی و هیدرولیز چربی ها را کاهش می دهد. در خصوص پودر ماست نیز زنده مانی باکتریهای اسیدلاکتیکی و باقی ماندن آنها در حد تعیین شده بسیار موثر می باشد. از آنجایی که استفاده از این پودرها مستلزم جذب آب بالای این محصولات است لذا باید روش و شرایطی را انتخاب کرد تا ظرفیت جذب مجدد آب توسط این پودرها افزایش یابد.

کلمات کلیدی:

پودرهای لبنی، پودر خامه، پودر کره، پودر ماست، دستگاه خشک کن

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1704640>

