

عنوان مقاله:

ارزش تغذیه ایی و ترکیب شیر شتر و محصولات لبنی حاصل از آن

محل انتشار:

دومین سمینار ملی امنیت غذایی (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

وحیده شیخ زاده - دانشجوی کارشناسی ارشد

علی محمدی ثانی - استادیار: گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلام

مصطفی بخشی - کارشناس ارشد، گروه و مرکز تحقیقات زیست شناسی، دانشکده علوم پایه، دانش

خلاصه مقاله:

شیر شتر به دلیل خواص تغذیه ایی و درمانی به گونه ایی که نسبت به شیر گاو، حاوی پنج برابر پتاسیم و ویتامین C، چهار برابر سدیم و سه برابر کلسیم و منیزیم و مقدار بیشتری اسیدهای چرب غیر اشباع، پروتئین، کلر و اسید فولیک بوده و سرشار از آنتی بادی ها و ترکیبات ضد سرطانی است، چربی و لاکتوز آن نسبت به شیر گاو کمتر و انسولین آن بیشتر است گزینه مناسبی برای افراد دیابتی، رژیم و حساس به لاکتوز می باشد. بنابراین موجب شده که به عنوان منبع مناسبی برای تولید شیر باشد. تولید شیر توسط شتر به مراتب بهتر از تولید شیر توسط گاوهای مناطق خشک و کویری است. شتر می تواند مقدار زیادی در حدود 4 تا 8 کیلوگرم در روز شیر دهد و این میزان در برخی اوقات به 12 تا 11 کیلوگرم در روز می رسد و دوره شیر دوشی در شترهای ماده بین 11 تا 18 ماه است و متوسط تولید روزانه شیر مابین 8 تا 11 لیتر می باشد در این مقاله به ترکیب شیر شتر و محصولات لبنی تولید شده از آن پرداخته شده است

کلمات کلیدی:

شیر شتر، خواص شیمیایی و درمانی، محصولات حاصل از شیر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/177846>

