

عنوان مقاله:

پودر شیر اصلاح شده: تولید و بررسی ویژگی های پودر شیر کم لاکتوز طعم دار

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 15، شماره 79 (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسنده:

- موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی استان مازندران

خلاصه مقاله:

یکی از راهکارهای جلوگیری از امتناع مصرف محصولات لبنی توسط افرادی که عدم تحمل لاکتوز دارند تولید محصولات جدیدی است که به راحتی در دسترس باشند. در این مطالعه، تیمارهای اصلی شامل پودر شیر موز کم لاکتوز و پودر شیر کاکائو کم لاکتوز با استفاده از آنزیم بتا-گالاکتوزیداز و همچنین پودر شیر موز، پودر شیر کاکائو، پودر شیر و پودر شیر کم لاکتوز نیز برای برخی مقایسات با استفاده از خشک کن پاششی هم جهت تولید شد. دمای ورودی و خروجی دستگاه به ترتیب، 175°C و 145°C بود. مقدار رطوبت، پروتئین، چربی و لاکتوز، اندازه ذرات، اندیس حلالیت و ذرات سوخته پودرهای شیر موز کم لاکتوز و پودر شیر کاکائو کم لاکتوز مورد بررسی قرار گرفت. شیر کاکائو کم لاکتوز به لحاظ طعم نمره پایین تری کسب نمود و با شیر موز کم لاکتوز اختلاف معنی دار آماری داشت ($p < 0.05$). این دو محصول شیر اصلاح شده معایب شیرهای کم لاکتوز از جمله طعم شیرین آن و همچنین معایب شیرهای طعم دار معمولی را به علت افزودن شکر نسبتاً بالا (۶-۷ درصد) ندارند و چالش طعم نامطلوب شیرینی با افزودن طعم دهنده ها به فرصت تولید محصول جدید تبدیل می گردد که افرادی که عدم تحمل لاکتوز دارند و همچنین افراد عادی به راحتی می توانند از آنها استفاده نمایند و از مزایای متعدد شیر استفاده نمایند.

کلمات کلیدی:

شیر، کم لاکتوز، موز، کاکائو، پودر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1830404>

