

عنوان مقاله:

مروری بر تولید و ارزش تغذیه ای ماست میوه ای و بررسی کیفیت آن با بهینه سازی فرمولاسیون ماست معمولی- میوه ای در طی زمان نگهداری

محل انتشار:

بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

معصومه میرزایی - دانشجوی کارشناسی ارشد رشته صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی - آمل

عادل رضانی مقدم - دانشجوی کارشناسی ارشد رشته صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی - آمل

پیمان آریایی - عضو هیات علمی گروه صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی - آمل

رویا باقری - عضو هیات علمی گروه صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی - آمل

خلاصه مقاله:

هر فرآورده لبنی از آغاز تولید تا لحظه مصرف سه مرحله اصلی را سپری می کند. مرحله نخست را می توان پیش تولید نامید که از گاو شیری آغاز می شود و تا دریافت شیر درکارخانه لبنی ادامه می یابد نگهداری یخچالی شیر و بهطور کلی آماده سازی اجرای ماست سازی از جمله افزودنی ها (در صورت لزوم) با پیشینه فراهم سازی آنها را نیز می توان در مرحله نخست قرار داد . مرحله دوم ، تولید نامیده می شود که بر مراحل انجام شده در کارخانه لبنی دلالت دارد و نگهداری یخچالی ماست بسته بندی شده انتهای این مرحله به شمار می آید مرحله سوم یا پس - تولید از حمل و توزیع ماست از کارخانه به خرده فروشی ها آغاز می شود و تا مرحله مصرف توسط مصرف کننده ادامه می یابد . تسلط و کنترل بر تمامی بخش های این رشته - نما از اهمیت فراوان برخوردار است . چرا که ایجاد هرگونه نقص یا بهینه سازی کیفی محصولات به طور یقین به یک یا چند بخش از آن مربوط می شود .

کلمات کلیدی:

ماست، نگهداری، ماست میوه ای، بهینه سازی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/297258>

