

عنوان مقاله:

بررسی امکان استفاده از صمغ ریحان و ژانتان در تولید پنیر سفید کم چرب ایران

محل انتشار:

اولین کنفرانس علمی پژوهشی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

اله نظریان - دانشجوی کارشناسی ارشد، دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین پیشوا، گروه علوم و صنایع غذایی، ورامین - ایران

حسن جودکی - استادیار، معاون کیفیت یگانه تهران

لیلا ناطقی - استادیار، دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین پیشوا، گروه علوم و صنایع غذایی، ورامین، ایران

خلاصه مقاله:

با توجه به ارتباط بین مصرف غذاهای چرب و بیماریهای قلبی - عروقی، کاهش چربی مواد غذایی توسط متخصصان پیشنهاد می شود. اثرات سلامتی بخش استفاده از مواد غذایی کم چرب بر هیچ کس پوشیده نیست. از بین فرآورده های غذایی، مصرف فرآورده های لبنی کم چرب به خاطر فواید سلامتی بخشی آن ها در حال افزایش می باشد. استفاده از صمغهای گیاهی نظیر ریحان و صمغ میکروبی ژانتان به سبب طبیعی بودن، می تواند تاثیر مثبتی بر سلامت مصرف کنندگان و کیفیت فرآورده داشته باشد.

کلمات کلیدی:

پنیر کم چرب، صمغ ریحان، صمغ ژانتان

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/412234>

