

عنوان مقاله:

مروری بر پایداری نوشیدنی های سنتی ایرانی (دوغ) توسط هیدروکلوئید های مختلف

محل انتشار:

نخستین همایش بین المللی صنایع غذایی ایران (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

آتنا مدیری دوم - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی، واحد قوچان، دانشگاه آزاد اسلامی، قوچان، ایران

اکرم آریان فر - باشگاه پژوهشگران جوان و نخبگان، واحد قوچان، دانشگاه آزاد اسلامی، قوچان، ایران

خلاصه مقاله:

دوغ یکی از نوشیدنی های سنتی ایرانیان است که از اختلاط ماست با اندکی نمک و آب حاصل می شود. دو فاز شدن دوغ یکی از مشکلات اصلی در فرآورده می باشد که به دلیل وجود شرایط اسیدی، پروتئین های کازئین ماست تجمع و رسوب نموده و ظاهری نا مطلوب در آن ایجاد می نمایند. ماست از فراورده های تخمیری پر مصرف شیر است که به دلیل ارزش تغذیه ای بالا تاثیر مثبتی در سلامتی دارد و مصرف ماست کم چرب باعث کاهش کلسترول خون می گردد ولی با کاهش چربی، استحکام بافت ماست نیز کم میگردد. جهت جلوگیری از این مشکل می توان از هیدرو کلوئید ها استفاده نمود. در این مطالعه از میان مقالات منتشر شده در ایران که درباره پایداری دوغ توسط هیدروکلوئیدهای مختلف صورت گرفته بود اطلاعات مربوط به 9 گونه صمغ با خاصیت پایداری دوغ و کاربرد آن ها در سایر محصولات لبنی جمع آوری گردید گیاهان یا صمغ هایی که دارای خاصیت پایداری دوغ و کاربرد آن ها در سایر محصولات لبنی بودند عبارتند از: صمغ زانتان، موسیلاژ اسفرزه، صمغ پکتین، صمغ کتیرا، صمغ لوبیای خرنوب، صمغ ژلان، موسیلاژ گیاه ریحان، صمغ ثعلب یا ارکید، صمغ گوار.

کلمات کلیدی:

دوغ، ماست، پایداری، هیدروکلوئیدها

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/479924>

