

عنوان مقاله:

اثر همزدن بر تک فاز ماندن دوغ گرمادیده بدون گاز

محل انتشار:

اولین کنفرانس ملی دستاوردهای فن آورانه علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

نویسندگان:

حسین نوری - دانشجوی کارشناسی ارشد، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد ورامین پیشوا، گروه علوم و صنایع غذایی

حمیدرضا خدایی - استادیار، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد گلیایگان، گروه کشاورزی

خلاصه مقاله:

دوغ به عنوان یک نوشیدنی ایرانی با ارزش غذایی بالا، در سال های اخیر بسیار مورد توجه بوده است اماچگونگی نگه داری و عرضه ی آن مشکلات زیادی را برای تولید کنندگان و مصرف کنندگان به وجودآورده است. این محصول به عنوان یک نوشیدنی سالم و مفید که تامین کننده ی یک چهارم کلسیم مورد نیازروزانه ی بدن و حاوی ویتامین های گروه B است در سلامت و استحکام استخوان و دندانها موثر می باشد. همچنین دو فاز شدن دوغ یکی از مشکلات این نوشیدنی ایرانی می باشد . استابیلایزر ها یکی از راه کار های جلوگیری از بروز این مشکل می باشند .یکی دیگر از راه های جلوگیری از دو فاز شدن همزدن مناسب این محصول می باشد .برای این کار با استفاده از همزن هایی با دور بالا و اضافه کردن پرک به همزن در تانک اختلاط ماست و آب باعث بهنر حل شدن ماست در آب می شویم.در نتیجه این عمل ذرات ماست بیشتر شکسته و به حالت ابری در دوغ پخش می شوند.و در نهایت سرعت دو فاز شدن کاهش یافته

کلمات کلیدی:

دوغ ، همزدن ، تک فاز ، استابیلایزر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/545645>

