

عنوان مقاله:

ارزیابی نقش و اهمیت فرآیند تخمیر در تولید ماست به عنوان فرآورده شیری تخمیر شده

محل انتشار:

اولین کنفرانس ملی فناوری های نوین در علوم مهندسی (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

مریم سجادی فر - دانشگاه آزاد اسلامی واحد محلات، ایران

محمد باقری - دانشگاه آزاد اسلامی واحد محلات، ایران

خلاصه مقاله:

فرآورده های تخمیری بخشی از رژیم های غذایی هستند. ماست، نام ترکی فرآورده تخمیری بر پایه شیر است که به طور خاص از آسیا و اروپای جنوبی و شرقی منشا گرفته است. این فرآورده با افزودن کشت باکتری های تولید کننده اسید لاکتیک به شیر که معمولاً تحت فرآیند هموزنیزاسیون قرار می گیرد، تولید می شود. متابولیسم باکتری های اسید لاکتیک برخی از تفاوت ها را بین محصولاتی نظیر شیر سویا با شیر گاو به واسطه تفاوت هایی در ترکیب کشت نشان می دهد. غلظت بالاتر پروتیین ها در شیر گاو، خاصیت بافری محیط کشت را که برای رشد باکتری ها حین فرآیند تخمیر و نگهداری مفید است، افزایش می دهد.

کلمات کلیدی:

باکتری های اسید لاکتیک، تخمیر، شیر، ماست

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/592563>

