

عنوان مقاله:

مروری بر ویژگی های مهم ماست سویا

محل انتشار:

اولین همایش ملی تکنولوژی های نوین در علوم و صنایع غذایی و گردشگری ایران (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

معصومه امیری - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی علوم و صنایع غذایی گرایش فناوری مواد غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد محلات، ایران

فرهاد میرزایی - موسسه تحقیقات علوم دامی کشور، کرج، ایران

عبدالرضا آقاجانی - دانشجوی دکتری تخصصی علوم و صنایع غذایی و مربی دانشگاه آزاد اسلامی

خلاصه مقاله:

ماست یک محصول تخمیرشده لبنی است که از تخمیر شیر به وسیله استرپتوکوکوس ترموفیلوس و لاکتوباسیلوس دلبروکی زیرگونه بولگاریکوس به دست می آید. بیوماست، ماستی است که حاوی میکروارگانیسم های پروبیوتیک زنده بوده و دارای ویژگی های تغذیه ای و سلامت بخش است. ماست سویا یکی از فرآورده های سویا است که حاوی سطوح متفاوتی از پروتیین، چربی و کربوهیدرات می باشد. پروتیین سویا از توازن اسیدهای آمینه قابل قبولی برخوردار بوده و تقریباً اسیدهای آمینه ضروری را تامین می کند. با توجه به خواص ماست و سویا، ترکیب این دو فرآورده به شکل ماست سویا می تواند جانشین مناسبی برای ماست معمولی باشد.

کلمات کلیدی:

پروبیوتیک، شیر، ماست سویا

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/615502>

