

## عنوان مقاله:

روش های تولید پودر ماست و کاربردهای آن

## محل انتشار:

همایش ملی دانش و فناوری علوم کشاورزی، منابع طبیعی و محیط زیست ایران (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

## نویسنده:

سمیه سپهوند - گروه علوم و صنایع غذایی، موسسه آموزش عالی خرد بوشهر

## خلاصه مقاله:

پودر ماست ارزش های درمانی و غذایی متنوعی دارد. فعالیت ضد توموری آن مربوط به دیواره ی سلولی باکتری های استارتر است بنابراین این محصول غذایی فعالیت خود را بعد از خشک کردن حفظ می کند. هدف اولیه از خشک کردن ماست این است که پودری با کیفیت بالا حاصل شود، بدون اینکه به منجمد شدن نیاز داشته باشد. چنین پودری را میتوان بوسیله روش های گوناگون تهیه کرد مانند خشک کردن انجمادی، خشک کردن پاششی، خشک کردن با میکروویو خشک کردن تحت خلا. قبل از خشک کردن، تغلیظ ماست به کمک کیسه پارچه ای، سانتریفوژ، اولترافیلتراسیون و تغلیظ تحت خلا، مفید می باشد. ماست خشک شده به روش انجمادی می تواند بیش از 1 تا 2 سال و در دمای  $4^{\circ}\text{C}$  انبار شود. پس از 1 سال انبارداری شمارش کلی باکتریایی پودر ماست در حدود  $10^6$  (-1) Cfu/g؛ (6) می باشد.

## کلمات کلیدی:

پودر ماست، ارزش غذایی، ارزش درمانی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/624658>

