

عنوان مقاله:

ارزیابی فنی و اقتصادی استفاده از ترکیبات پایدار کننده در تولید ماست های هم زده (ماست غلیظ شده (چکیده) طعم دار پرچرب)

محل انتشار:

چهارمین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

محبوبه باسی - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی، واحد سوادکوه، دانشگاه آزاد اسلامی، سوادکوه، ایران

محمد مهدی پارساپور - گروه علوم و صنایع غذایی، واحد سوادکوه، دانشگاه آزاد اسلامی، سوادکوه، ایران

خلاصه مقاله:

خواص قابل توجه ماست غلیظ شده (چکیده) نسبت به ماست معمولی از قبیل بهبود کیفیت ماندگاری، افزایش ارزش غذایی، طعم و بافت مطلوب تر و امکان تهیه محصولات متنوع از این محصول، موجب افزایش تقاضا برای تولید و مصرف ماست غلیظ شده خصوصا به صورت طعم دار شده است. این محصول از تغلیظ شیر یا ماست به روش های مختلف به دست می آید. این روش ها به دو گروه روش سنتی (استفاده از کیسه پارچه ای) و روش های صنعتی تقسیم می گردد. یکی از روش های صنعتی تولید ماست غلیظ شده ، تغلیظ شیر با استفاده از شیر خشک و افزودنی هاست. در این بررسی، ماست غلیظ شده تهیه شده به دو روش سنتی و صنعتی (با استفاده از استابیلایزر) از نظر فنی (میزان آب اندازی، حسی، تغذیه ای و....) و اقتصادی با هم مقایسه گردید . میزان آب اندازی در ماست سنتی بیشتر از ماست صنعتی مشاهده شد. هم چنین در ارزیابی حسی، ماست صنعتی نسبت به ماست سنتی بهتر ارزیابی گردید. از نظر درصد پروتئین و کلسیم، ماست سنتی بهتر ارزیابی گردید در حالیکه از نظر درصد کربوهیدرات و درصد خاکستر، ماست صنعتی بهتر ارزیابی گردیده است. در ارزیابی اقتصادی نیز، هزینه تمام شده ماست صنعتی کمتر از ماست سنتی محاسبه گردید. نتایج بررسی حاضر نشان می دهد که تولید ماست غلیظ شده به صورت صنعتی (با استفاده از استابیلایزر) از نظر فنی و اقتصادی مناسب تر از تولید این محصول به روش سنتی می باشد.

کلمات کلیدی:

ماست غلیظ شده، استابیلایزر، پایدار کننده، ارزیابی فنی، ارزیابی اقتصادی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/647331>

