

عنوان مقاله:

بهینه سازی استخراج موسیلاژ بامیه با استفاده از روشهای نوین و استفاده از آن به عنوان جایگزین چربی در تولید پنیر سفید ایرانی کم چرب

محل انتشار:

دومین همایش ملی فناوری های نوین برداشت و پس از برداشت محصولات کشاورزی (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

افسانه عظیمی محله - دانشجوی دکتری گروه صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار

سیدعلی مرتضوی - استادگروه صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار

اعظم عظیمی محله - دانشگاه آنکارا، دانشکده بهداشت و تکنولوژی مواد غذایی، ترکیه

خلاصه مقاله:

استخراج هیدروکلویدها یکی از مهمترین فرایندها برای کاربرد و توسعه بیشتر آن می باشد. تحقیقات متعددی در تکنولوژی استخراج پلی ساکاریدها از گیاهان فراوان یا قارچ ها در سالهای اخیر وجود دارد. بامیه (*Abelmoschus esculentus*(L)) گیاه بومی آفریقا بوده، اما در حال حاضر در سراسر مناطق گرمسیری و نیمه گرمسیری جهان کشت میگردد. غلاف آن حاوی موسیلاژ لزج و ضخیمی است که به عنوان صمغ ویسکوز استخراج می شود. صمغ بامیه به عنوان قوام دهنده و طعم دهنده برای غذاهای مختلف استفاده میشود. پنیر سفید ایرانی مصرف قابل توجهی به عنوان جزء اصلی صبحانه داشته که در این میان تلا شهای زیادی برای کاهش چربی در این ماده غذایی پر اهمیت صورت گرفته است. اما کاهش چربی آثار سوئی چون سفت شدن بافت و نامطلوب شدن آن را بدنبال دارد. بدون شک تولید پنیری کم چرب که دارای ویژگی های بافتی مناسبی باشد، می تواند در کاهش بیماری های قلبی و عروقی موثر باشد. علیرغم همه تلا شها هنوز جایگزین مطمینی برای چربی که بتواند خواص بافتی و طعمی حاصل از چربی را در پنیر ایجاد نماید پیدا نشده است.

کلمات کلیدی:

بامیه، پنیر سفید ایرانی، بامیه، موسیلاژ

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/762780>

