

عنوان مقاله:

فرایند تولید ماست با پروتئین بالا

محل انتشار:

همایش پژوهش های نوین در حوزه R&D و شرکت های برتر صنایع غذایی با محوریت فرآورده های لبنی (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 2

نویسنده:

احسان آزادبخت - کارشناس ارشد علوم و صنایع غذایی گرایش فناوری مواد غذایی پیگاه گلستان

خلاصه مقاله:

ماست حاوی پروتئین بالا در سال های اخیر توجه مصرف کنندگان را به خود جلب کرده است و تا حدودی منجر به بهبود بافت و طعم شده است، دلیل علمی مهمتر فواید سلامتی بخش ماست با پروتئین بالا است. میزان پروتئین ماست می تواند قبل از تخمیر با استفاده از افزودن پودر لبنی، تبخیر و یا فیلترهای غشای افزایش یابد یا اینکه پس از تخمیر با حذف آب از طریق جداسازی مکانیکی و یا فیلترهای غشایی مقدار آن را افزایش داد. تغلیظ ماست پس از تخمیر مقدار زیادی آب پنیر اسیدی تولید می کند، که این امر یک نگرانی در صنعت لبنیات محسوب می شود. اما با تغلیظ پیش از تخمیر می توان از تولید آب پنیر اسیدی ممانعت نمود. تاثیر روش های مختلف فرایند تولید ماست با پروتئین بالا روی بافت، ترکیب، ساختار، رئولوژی و خواص حسی متفاوت است. این مقاله مروری روی چالش ها، فرصت ها، تاثیر ماکروملکول ها در شیر و تاثیر تکنیک های مختلف روی ترکیبات، ساختار، رئولوژی و خواص حسی ماست با پروتئین بالا همراه با فواید مصرف آنها بحث می کند

کلمات کلیدی:

ماست پروتئین بالا، فیلترهای غشایی، جداسازی مکانیکی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/861121>

