

## عنوان مقاله:

ترکیبات شیمیایی کشک زرد، غذای تخمیری سنتی در استان سیستان و بلوچستان

## محل انتشار:

دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

## نویسندگان:

سید پیام حمیدی - فارغ التحصیل کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه زابل، زابل، ایران

محمد علی نجفی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه زابل، زابل، ایران

محمود توکلی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه زابل، زابل، ایران

## خلاصه مقاله:

کشک زرد زابلی، فرآورده‌ی تخمیری ماستی غلات است که به طور سنتی در منطقه‌ی سیستان، طی قرون فرمول تهیه‌ی آن شکل گرفته و به عنوان تغلیظ کننده به صورت سوپ غلیظ که از قابلیت هضم بالایی برخوردار است، مصرف کنندگان فراوانی دارد. در این تحقیق در مرحله اول کشک زرد در آزمایشگاه صنایع غذایی دانشگاه زابل تولید شد. برای تولید این محصول بلغور گندم، دوغ محلی، سبزیجات سرخ شده از قبیل سیر و پیاز، ادویه‌ها از قبیل زیره سبز یا سیاه، دانه گشنیز، دانه شوید، زردچوبه و نمک با هم مخلوط شد. مخلوط به مدت 10 روز داخل کیسه نخی ریخته شد و در دمای 30 درجه سانتیگراد توسط فلور میکروبی طبیعی مواد اولیه تخمیر شد. سپس خمیر از کیسه نخی خارج شده و توسط آفتاب خشک گردید. در مرحله دوم تحقیق آزمون های pH، پروتئین، پروتئین قابل هضم، خاکستر، عناصر آهن و روی انجام شد. نتایج آزمون های شیمیایی مقدار pH فرآورده 4/25، پروتئین 14/87%، پروتئین قابل هضم 9/79%، خاکستر 1/17% عناصر روی و آهن به ترتیب 0/64 و 0/73 میلی گرم/کیلو گرم بدست آمد. نتایج تحقیق نشان داد کشک زرد یک فرآورده تخمیری با ارزش تغذیه‌ای و قابلیت هضم بالا است و به عنوان یک پیش غذا در رژیم غذایی قابل استفاده است.

## کلمات کلیدی:

کشک زرد، زابل، آزمون های شیمیایی، غذای فراسودمند

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/873688>

