



بستی

یاسمین برازندگان

www.ketab.ir

سرشناسه	: برازندگان، یاسمین، ۱۳۶۷ -
عنوان و نام	: بستنی / مؤلف و گردآورنده یاسمین برازندگان ؛ به سفارش مرکز
پدیدآور	: آموزش علمی - کاربردی فرهنگ و هنر واحد ۱۱ تهران.
مشخصات نشر	: تهران : فارسیران ، ۱۳۹۵.
مشخصات ظاهری	: ۱۱۸ ص. مصور ، جدول
شابک	: ۹۷۸۶۰۰۸۳۱۳۲۰۵
وضعیت فهرست نویسی	: فیپا
یادداشت	: کتابنامه: ص. ۱۱۸.
موضوع	: بستنی Ice cream, ices, etc
موضوع	: بستنی سازی
موضوع	: Ice cream industry
رده بندی کنگره	: ۶۴۰.۵۲۱: ۱۳۹۵
رده بندی دیویی	: ۶۳۷/۴
شماره کتابشناسی	: ۳۲۷۴۲۷

بستنی

مؤلف و گردآورنده : یاسمین برازندگان

ناشر : فارسیران (به سفارش مرکز آموزش علمی کاربردی واحد ۱۱ تهران)

شمارگان ، سال و نوبت چاپ : ۱۳۹۵ - ۱۰۰۰ - اول

مدیر فنی انتشارات : آرزو بک زاده

شابک : ۹۷۸۶۰۰۸۳۱۳۲۰۵

طراح جلد : ارمغان علی مروّث

قیمت : ۲۰۰۰۰۰ ریال



فهرست

۱۱	 پیشگفتار
۱۳	 مقدمه
۱۵	 ۱-۱ طبقه بندی دسرهای منجمد
۱۵	 ۱-۲ ایالات متحده آمریکا، استانداردهای FDA
۱۹	 ۱-۳ طبقه بندی تجاری
۲۰	 ۱-۴ گرایش بازار بستنی
۲۵	 ۱-۲-۱ منبع تغذیه شده چربی شیر
۲۸	 ۱-۲-۲ خامه تازه شستن و شیر تازه
۲۹	 ۱-۲-۳ خامه منجمد (یخ زده)
۳۲	 ۲-۲-۱ منبع تغلیظ مواد خامه سرد
۳۲	 ۱-۲-۲ شیر کامل و شیر بدون چربی
۳۳	 ۲-۲-۳ شیر بدون چربی تغلیظ شده ساده
۳۳	 ۳-۲-۲ شیر کندانس ساده
۳۳	 ۴-۲-۲ شیر بدون چربی تغلیظ شده فراوان
۳۴	 ۵-۲-۲ شیر و شیر بدون چربی تغلیظ شده شکر
۳۴	 ۳-۲-۳ مواد اولیه متوازن کننده
۳۵	 ۴-۲-۳ شیرین کننده ها
۳۵	 ۱-۴-۲ شیرین کننده های مغذی
۴۰	 ۲-۴-۲ شیرین کننده های غیر مغذی
۴۱	 ۵-۲-۳ استابیلایزر و امولسیفایر
۴۳	 ۱-۵-۲ استابیلایزرها
۴۵	 ۴+۵-۲ امولسیفایرها
۴۸	 ۳ محاسبات مخلوط بستنی
۵۰	 ۱-۱-۳ اصطلاحاتی که در محاسبات مخلوط به کار گرفته شد
۵۵	 ۲-۳ روش ریاضی
۵۵	 ۱-۲-۳ فرمول از نقطه نظر سرمی
۵۶	 ۲-۲-۳ فرمول شیر و خامه ای
۶۲	 ۴-۱ فرآیند

۶۳	۱-۴- مخلوط نمودن
۶۶	۲-۴- پاستوریزاسیون
۶۹	۳-۴- هموژنیزاسیون
۷۰	۴-۴- ایچینگ
۷۱	۵-۴- طعم ها
۸۱	۶-۴- انجماد و سخت سازی
۸۱	۶-۴-۱- راسازی
۸۳	۶-۴-۲- انجماد بستنی
۸۴	۶-۴-۳- اورران (افزایش حجم)
۸۶	۶-۴-۴- انواع فرین های بستنی
۹۲	۶-۴-۵- سخت سازی
۹۵	۵- بستن بندی
۹۹	۵-۱- ذخیره سازی و توزیع
۱۰۰	۵-۱-۱- مراحل تولید
۱۰۱	۵-۱-۲- تجهیزات انبار
۱۰۲	۵-۱-۳- حمل و نقل
۱۰۳	۵-۱-۴- ذخیره سازی در مراکز خرده فروشی
۱۰۳	۵-۱-۵- تجهیزات نمایشی جهت خرده فروشی
۱۰۴	۵-۱-۶- مدیریت خرده فروشی
۱۰۴	۵-۱-۷- شوک حرارتی
۱۰۸	۶- ارزش تغذیه ای بستنی
۱۰۹	۷- تولید تازه های بستنی (دارای نوآوری)
۱۱۰	۷-۱- ناولتی های قالبی
۱۱۴	۷-۲- ناولتی های اکسترودری
۱۱۸	منابع

پیشگفتار

یقیناً یادم نیست چند سالم بود که وقتی با پدر و مادرم رفتیم بستنی فروشی، دستگاه بستنی ساز رو دیدم، همون لحظه با تمام وجود آرزو کردم به روز منم بتونم بستنی درست کنم، سال‌ها از پس هم سپری شدند و من اون آرزوم دیگه یادم رفته بود چرا که بین قدر آرزوهای بزرگ‌تری تو ذهنم بود که آرزوی درست کردن بستنی کنارش کاملاً خفته دیار میومد. پس از انتخاب رشته ریاضی - فیزیک در آخر سال تصمیم گرفتم این رشته رو رها کنم و به سمت کشف دنیای پیرامونم در دنیای ملموس‌تری پا بزارم - دنیای علوم تجربی - پس رشته صنایع غذایی رو هدف قرار دادم و بالاخره در سال اول در این رشته در دانشگاه علوم و تحقیقات تهران قبول شدم از اینکه داشتم به آرزوم نزدیک می‌شدم خیلی خوشحال بودم. پس راتمام دوره کارشناسی ارشد قبل از دفاع پایان نامه، با شرکت بستنی کاله آشنا شدم - در همان لحظه بود که یاد آرزوم در بستنی فروشی افتادم و این خدای مهربان بود که تمام اعمالش را در مسیر تحقق و تجربه آرزوی دیرینه‌ام به کار گرفته بود. فرصتی پیش آمد اما با چند ماه به صورت کارآموز در کارخانه بستنی کاله - آمل، نحوه تولید بستنی را در مقیاس صنعتی و متفاوت با شیوه سنتی و یا آموزشگاه‌ها درک کنم و پس از آن به مدت ۱۰ سال با همان کارشناس ارشد واحد تحقیق و توسعه شرکت بستنی کاله مشغول به کار شد. حال دیگه دقیقاً به آرزوم رسیده بودم و برخی از روزها چندین مدل بستنی به صورت آزمایشی تولید می‌کردم. از آن وقت به بعد دیگه کلمات کلیدی تحقیقاتم شدن بستنی و خامه - و نوع پایان نامه، مقالات و اکنون کتاب پیش رو...

در گردآوری مطالب این کتاب، کتب و مقالات معتبر در این زمینه را به کار گرفته‌ام و سعی نموده‌ام در برگرداندن بخش‌ها به زبان فارسی نهایت صداقت را به کار گیرم از آن

جایی که پیدا کردن معادل فارسی برخی از اصطلاحات ممکن نبود، گاهی کلمه اصل در متن وارد شده است.

جا دارد از مرکز آموزش علمی- کاربردی تهران که بنده نیز مدتی افتخار تدریس در این مجموعه را داشته‌ام و همچنین سرکار خانم آرزو بک زاده نهایت تشکر را جهت ایجاد بستری برای انتقال تجربه های اندک خود به دانشجویان و علاقه‌مندان این صنعت خوشمن به عمل آورم.

در آخر سپاس بی کمال خود را از بزرگ مرد صنعت ایران، جناب آقای غلامعلی سلیمانزاد بنیان‌گذار شرکت صنایع غذایی سولیکو- کاله اعلام می‌دارم، شاید بهتر است بگویم عمده تلاشم از چاپ این کتاب یا کتاب خامه، به نحوی بیان تشکر از ایشان باشد. وجود اینکه دیگر در آن مجموعه نمی‌اشم ولی هرگز بزرگ مردی را که در مسیرم اولین چراغ را روشن نمود و از هر ما برایم الگو قابل احترام است، فراموش نخواهم کرد. دنیای ما با وجود انسان‌های استواری هم چون ایشان، زیباتر و امیدوارانه تر خواهد بود. از اینکه مرا با انتقادات و پیشنهادات سازند خود هم اهی می‌نمایید، سپاسگزارم.

درگاه مکاتبه با من: y.barazandegan@gmail.com

یاسمین برازندگان - مهر در ۱۳۹۵