

تولید پنیر سویای پروبیوتیک

نویسنده:

دکترین عزیزی



عزیزی، نسترن، ۱۳۶۷-	سرشناسه
تولید پنیر سویای پروبیوتیک/ نویسنده نسترن عزیزی.	عنوان و نام پدیدآور
کرج: آذرگان، ۱۳۹۹.	مشخصات نشر
۱۰۵ ص: مصور (رنگی)، جدول، نمودار (رنگی).	مشخصات ظاهری
۲۵۰۰۰۰ ریال 4-63-7307-978	شابک
فیا	وضعیت فهرست نویسی
کتابنامه: ص. [۱۰۱] - ۱۰۵.	یادداشت
پنیر سویا -- تجزیه و آزمایش	موضوع
Tofu -- Analysis	موضوع
TP۴۳۸	رده بندی کنگره
۶۶۴/۷۲۶	رده بندی دیویی
۶۲۱۳۲۲۰	شماره کتابشناسی ملی

تولید پنیر سویای پروبیوتیک

نویسنده: نسترن عزیزی

مؤسسه نشر: سیمرغ آسمان آذرگان

نوبت چاپ: اول ۱۳۹۹

چاپ و لیتوگرافی: چاپ پارسیدا

شماره صفحات: ۵۰۰

قیمت: ۵۰۰۰۰ ریال

شابک: ۴-۶۳-۷۳۰۷-۲۲-۷۸

آدرس: کرج، جاده ملارد، گلستان ۴۳، ساختمان دیبا، واحد ۲۹، پستی: ۳۱۶۶۹۳۶۸۶۹



پیشگفتار

کتاب حاضر با هدف بررسی مولفه‌های موثر در صفات کمی و کیفی پنیر سویای پروبیوتیک تهیه و تدوین شده است. بدین منظور نویسنده با انجام مطالعاتی ۴ مرحله‌ای به تحقیق و بررسی پرداخته است. در مرحله اول تاثیر، روش تهیه (سنتی و پیشنهادی) و فرمولاسیون (۰ و ۲۵ و ۵۰ و ۷۵ و ۱۰۰) درصد شیر گاو اضافه شده در تولید شیر سویا بر صفات کمی و کیفی پنیر سویا مورد بررسی قرار گرفت. در مرحله دوم پنیر سویای تازه، درون آب نمک و آب پنیر لینی حاوی نمک قرار داده شده و تاثیر این دو محیط و همچنین غلظت‌های مختلف نمک (۲، ۴ و ۶ درصد) بر صفات کیفی پنیر سویا بررسی گردید. در مرحله سوم درصد پذیرش مصرف کننده و شاخص‌های مصرف محصول تعیین گردید. نتایج نشان داد در صورتی که از رقم تی ام ۱، روش تهیه پیشنهادی و فرمولاسیون ۵۰ درصد استفاده شود، بهترین محصول به دست می‌آید که مناسب‌ترین مایع برای نگهداری آن آب پنیر لینی با ۴ درصد نمک می‌باشد. چنین محصولی داد است که بیش از ۷۲ درصد پذیرش مصرف کننده را از آن خود سازد. مرحله چهارم باکتری‌های بیفیدو باکتریوم و لاکتو باسیلوس برای پروبیوتیک شدن پنیر سویا به پنیر اضافه شدند و جمعیت تغییرات اسیدیته و Ph آن‌ها در طی دوره ی رسیدگی مورد بررسی قرار گرفت. که جمعیت لاکتوباسیلاوس به $10^8 \times \text{Cfu/gr}3$ رسید ولی جمعیت بیفیدوباکتریوم از $10^7 \times \text{Cfu/gr}6$ فراتر نرفت.

فهرست

پیشگفتار.....	۵
فصل اول: کلیات.....	۹
مقدمه.....	۹
پروبیوتیک‌ها.....	۹
معیارهای اساسی در گزینش پروبیوتیک‌ها.....	۱۰
تقسیم‌بندی پروبیوتیک‌ها.....	۱۴
بخش‌های زیست‌بوم پروبیوتیک‌ها.....	۱۸
در راحی کشت‌های مخلوط باید به نکات زیر توجه کرد:.....	۲۵
فرآورده‌های پروبیوتیک لبنی.....	۲۵
سویا یا سور.....	۳۴
فصل دوم: بررسی ابعاد مختلف رشدنی اسیدی.....	۴۹
فصل سوم: روند کنترل فیزیکی و شیمیایی متغیرهای تولید تافو.....	۵۳
مقدمه.....	۵۳
روند مطالعه.....	۵۴
فصل چهارم: حرف آخر.....	۸۳
جمع‌بندی.....	۸۳
سخن پایانی.....	۹۸
پیشنهادهای نویسنده.....	۹۹
منابع.....	۱۰۱