

تغییرات ساختار ماست طعم دار

سمیرا علیجانی بایی



۱۳۹۶

سرشناسه	:	علیجانی بایی، سمیرا، ۱۳۶۵ -
عنوان و نام پدیدآور	:	تغییرات ساختار ماست طعم‌دار/نویسنده سمیرا علیجانی بایی.
مشخصات نشر	:	تهران: انتشارات صالحیان، ۱۳۹۶.
مشخصات ظاهری	:	ب، ۱۰۶ ص.
شابک	:	978-600-8959-08-3
وضعیت فهرست نویسی	:	فیپا
موضوع	:	ماست
موضوع	:	Yogurt
موضوع	:	ماست -- تجزیه و آزمایش
موضوع	:	Yogurt -- Analysis and examination
رد بنده نگره	:	SF۲۷۵/ع۷۸/م۲ ۱۳۹۶
رده بندی دیویی	:	۶۳۷/۱۴۷۶
شماره کتابشناختی ملی	:	۴۹۶۴۱۶۳

آدرس دفتر مرکزی: بهران میدان انقلاب-خیابان کارگر جنوبی-خیابان شهدای ژاندارمری-
پلاک ۱۲۷-واحد ۲ / an / pubsaleh / ۰۶۶۹۷۹۳۰۰-۰۹۱۹۰۸۱۰۱۴۲

کتابخانه	کتاب
تغییرات ساختار ماست طعم‌دار	
نویسنده	سمیرا علیجانی بایی
صفحه آرا	هاجر اسفندیاری
طراح جلد	صالحیان
ناشر	صالحیان
شمارگان	۱۰۰ نسخه
نوبت چاپ	۱۳۹۶
قیمت	*** تومان
ISBN: 978-600-8959-08-3	

این کتاب با همکاری موسسه مشاوران علم زند تهیه و تدوین شده است.

فهرست مطالب

۱۲.....	پیشگفتار
۱۳.....	فصل اول
۱۳.....	مقدمه
۱۳.....	۱-۱ مقدمه
۱۵.....	۲-۱ سهانه مصرف محصولات لبنی سلامتی بخش و ارزش فروش
۲۱.....	فصل دوم
۲۱.....	بنیان های نظری
۲۱.....	۱-۲ تاریخچه ماست
۲۳.....	۲-۲ تعریف ماست
۲۶.....	۱-۲-۱ انواع ماست (معرفی و روش پخت)
۲۶.....	انواع ماست بر طبق یک طبقه بندی
۳۰.....	۲-۲-۴ ترکیب شیمیایی ماست و ارزش غذایی آن
۳۲.....	۲-۵ بررسی ترکیبات موجود در ماست
۳۲.....	۱-۱-۵ شیر
۳۳.....	۲-۵-۱-۲ شیرین کننده ها
۳۴.....	۲-۵-۱-۳ تثبیت کننده ها
۳۵.....	۲-۵-۱-۴ آماده سازی میوه ها
۳۵.....	۲-۵-۱-۵ نگهدارنده ها
۳۶.....	۲-۵-۲ کشت های میکروبی در تولید ماست
۳۷.....	۲-۶ فرآیند تولید ماست
۳۷.....	۱-۱-۶-۲ آماده سازی ترکیبات
۳۸.....	۱-۲-۶-۲ آمولسیون سازی

- ۳-۶-۲ فرآیند حرارتی (انکوباسیون)..... ۳۹
- ۴-۶-۲ خنک کردن..... ۴۰
- ۵-۶-۲ افزودن استارتر..... ۴۱
- ۶-۶-۱ تخمیر..... ۴۱
- ۷-۶-۲ خنک نمودن..... ۴۲
- ۸-۶-۲ انبار نمودن سردخانه..... ۴۳
- ۲-۷-۱ ماست و ریزه ای..... ۴۳
- ۲-۸-۱ خصوصیات و ارزش تغذیه ای سبزیجات خشک شده..... ۴۴
- ۹-۲-۱ علل فرم به نمودن ماست با سبزیجات خشک شده..... ۴۶
- ۱-۹-۲ ایجاد تنوع در ماست صنعتی..... ۴۷
- فصل سوم..... ۵۱
- بنیادهای آزمایشگاهی..... ۵۱
- مواد و روش ها..... ۵۱
- ۳-۱-۱ مواد اولیه..... ۵۱
- ۳-۲-۱ دستگاهها و تجهیزات..... ۵۲
- ۳-۳-۱ روش ها..... ۵۴
- ۳-۳-۲ انتخاب استارتر (مایه ماست پرچرب) مناسب..... ۵۴
- ۳-۳-۳ خشک (پودر نمودن) سبزیجات..... ۵۵
- ۳-۳-۴ استفاده از پرتو UV برای جلوگیری از آلودگی ثانویه..... ۵۶
- ۳-۳-۷ نحوه ی توزین مایه (استارتر) بر نمونه های شاهد و نمونه اصلی..... ۵۸
- ۳-۳-۸ روش تولید ماست شاهد- ماست فرموله شده..... ۵۸
- ۳-۴-۱ آزمایشات..... ۶۷
- ۳-۴-۱-۱ اندازه گیری pH..... ۶۷

۳-۴-۱-۲:	اندازه گیری اسیدیته ماست	۶۷
۳-۴-۲:	آزمایشات میکروبی ماست	۶۸
۳-۴-۲-۱:	شمارش کلی فرم	۶۸
	شمارش درپلیت	۶۹
۳-۴-۲:	تشخیص اثرشیاکلی	۷۰
	روش آزمون	۷۰
	بررسی وجود کپک	۷۱
	روش ازوب	۷۱
۳-۴-۲-۳:	شمارش استافیلوکوکوس ارئوس	۷۱
۳-۴-۲-۴:	شمارش کپک ها	۷۲
۳-۴-۳:	آزمایشات حساسیت	۷۲
۳-۴-۳-۱:	بافت ماست	۷۲
۳-۴-۳-۲:	رنگ ماست	۷۲
۳-۴-۳-۳:	طعم ماست	۷۲
۳-۴-۳-۴:	قاشق خوری ماست و میزان آب انداختن آن	۷۲
۳-۴-۵:	روش تجزیه و تحلیل اطلاعات	۷۲
۴-۱:	نتایج آزمون های شیمیایی	۷۲
۴-۲:	نتایج آزمون میکروبی	۷۵
۴-۳:	نتایج آزمون های حساسیت	۷۸
	نتایج بحث	۸۵
۴-۱-۱:	نتایج آزمون های شیمیایی	۸۵
۴-۱-۱-۱:	مقادیر pH نمونه های ماست	۸۵
۴-۱-۲:	مقادیر ماده خشک نمونه های ماست	۸۷
۴-۱-۳:	مقادیر چربی نمونه های ماست	۸۸

۸۹	۲-۴- نتایج آزمون های میکروبی
۸۹	۱-۲-۴- شمارش کپک در نمونه های ماست
۹۱	۲-۲-۴- شمارش کلی فرم ها در نمونه های ماست
۹۲	۳-۲-۴- بررسی وجود اشریشیاکلی در نمونه های ماست
۹۲	۴-۲-۴- بررسی وجود استافیلوکوکوس اورنوس در نمونه های ماست
۹۳	۳-۴- نتایج ارزیابی حسی
۹۳	۱-۱-۴- ارزیابی حسی طعم نمونه های ماست
۹۴	۲-۱-۴- ارزیابی میزان آب انداختگی نمونه های ماست
۹۴	۳-۳-۴- ارزیابی بافت نمونه های ماست
۹۵	۴-۳-۴- ارزیابی سفتی رنگ نمونه های ماست
۹۵	۱-۴-۴- بررسی اثر فرموله نمودن است بر pH ماست
۹۶	۲-۴-۴- بررسی اثر فرموله نمودن است بر بافت ماست
۹۷	۳-۴-۴- بررسی اثر فرموله نمودن ماست طعم و بوی ماست
۹۷	۴-۴-۴- بررسی اثر فرموله نمودن ماست بر میزان ماندگاری
۹۷	۱-۵-۴- نتایج پذیرش رنگ
۹۷	۲-۵-۴- نتایج پذیرش طعم - بو
۹۷	۳-۵-۴- نتایج پذیرش بافت
۹۸	۴-۵-۵- نتایج کل فرموله شدن ماست با سبزیجات خشک شده:

۱۰۱	فصل چهارم
۱۰۱	سخن آخر
۱۰۳	منابع و مآخذ

پیشگفتار

در این کتاب به منظور افزایش تنوع فرمولاسیون ماست کم چرب و کم کالری و بهبود بافت و ماندگاری ماست های کم چرب فرموله شده با سبزیجات صورت پذیرفته است . با توجه به اینکه ماست های پرچرب دارای بافت مناسب تر و عطر طعم بهتری بوده و ازسوی برای ماست های میوه ای موجود در بازار از نوع ماست های هم زده می باشد، اما با توجه به افزایش ایل مصرف کنندگان جهت ماست های کم چرب به خصوص افراد مبتلا به بیماریهای قلبی و عروق و دارای چرب بالای خون و ازسوی ایجاد تنوع بر فرمول ماست ها برای جذب بازار پسندهای ماست های کم چرب کم کالری می باشد .