

فرمول کردن ماست کم چرب با سبزیجات خشک شده

سرشناسه	: علیجانی بایی، سمیرا، ۱۳۶۵ -
عنوان و نام پدیدآور	: فرموله کردن ماست کم چرب با سبزیجات خشک شده/ مولف سمیرا علیجانی بایی.
مشخصات نشر	: تهران: سنجش و دانش، ۱۳۹۵.
مشخصات ظاهری	: ۷۱ص.
شابک	: ۹۷۸-۶۰۰-۲۳۲-۹۳۳-۲
وضعیت فهرست نویسی	: فیبا
یادداشت	: کتابنامه:ص. ۷۰.
موضوع	: ماست -- تجزیه و آزمایش
موضوع	: Yogurt -- Analysis and examination
موضوع	: ماست -- میکروب شناسی
موضوع	: Yogurt -- Microbiology
موضوع	: ماست
موضوع	: Yogurt
رده بندی کنگره	: SF ۲۷۵ ۱۳۹۵ ۱۲۶۸/م
رده بندی دیویی	: ۱۴۷۶/۶۳۷
شماره کتابشناسی ملی	: ۴۶۲۸۷۳/

فرموله کردن ماست کم چرب با سبزیجات خشک شده

مؤلف:	سمیرا علیجانی بایی
ناشر:	انتشارات سنجش و دانش
تیراژ:	۵۰ نسخه
نوبت چاپ:	۱۳۹۵، اول
شابک:	۹۷۸-۶۰۰-۲۳۲-۹۳۳-۲
قیمت:	۱۸۰۰۰ تومان

آدرس: خ دانشگاه - تقاطع روانمهر - ساختمان سنجش و دانش پ ۱۲۶

کلیه حقوق مادی و معنوی این اثر محفوظ می باشد.

فہرست مطالب

۱-۱- مقدمه ۱۰

۱-۲- سرانه مصرف محصولات لبنی سلامتی بخش و ارزش فروش ۱۱

۱-۳- فرضیه های پژوهشی ۱۲

۱-۴- اهداف پژوهشی ۱۳

فصل دوم ۱۴

۱-۲- تاریخچه ماست : ۱۵

۲-۲- تعریف ماست ۱۶

۱-۱-۲- انواع ماست (محصولات تخمیر شده) ۱۷

انواع ماست بر طبق یک طبقه بندی ۱۷

ماست بهم نزده با استایلیز (ت-یرثانویه) ۱۷

ماست بهم نزده بدون استایلیز (تخمیر شده) : ۱۸

ماست بهم نزده استاندارد (ساده ، ختم اولیه) ۱۸

ماست بهم زده ۱۸

ماست بهم زده ساده ۱۸

ماست بهم زده بامیوه ۱۸

ماست نوشیدنی ۱۸

ماست منجمد ۱۹

نوشیدنی های لاکتیکی ۱۹

نوشیدنی های لاکتیکی پاستوریزه ۱۹

نوشیدنی های لاکتیکی بر پایه شیر ۱۹

دسته بندی کلی تر ماست ها ۱۹

۲-۴- ترکیب شیمیایی ماست و ارزش غذایی آن : ۲۰

۲-۵- بررسی ترکیبات موجود در ماست ۲۱

۲-۵-۱- شیر ۲۱

۲-۵-۲- شیرین کننده ها ۲۲

۲-۵-۳- تثبیت کننده ها ۲۳

۲-۵-۴- آماده سازی میوه ها ۲۳

۲-۵-۵- نگهدارنده ها ۲۳

۲-۵-۶- کشت های میکروبی در تولید ماست ۲۴

۲-۶- فرایند تولید ماست ۲۴

۲-۶-۱- آماده سازی ترکیبات ۲۵

۲-۶-۲- امولسیون سازی ۲۵

۲-۶-۳- فرایند حرارتی (انکوباسیون) ۲۶

۲-۶-۴- خنک کردن ۲۶

۲۷.....	۵-۶-۲- افزودن استارت
۲۷.....	۶-۶-۲- تخمیر
۲۸.....	۷-۶-۲- خنک نمودن
۲۸.....	۸-۶-۲- انبار نمودن سردخانه
۲۸.....	۷-۲- ماست میوه ای
۲۹.....	۸-۲- خصوصیات و ارزش تغذیه ای سبزیجات خشک شده
۳۰.....	۹-۲- علل فرموله نمودن ماست با سبزیجات خشک شده:
۳۰.....	۱-۹-۲- ایجاد تنوع در ماست صنعتی:
۳۱.....	فصل سوم
۳۲.....	مواد و روش ها
۳۳.....	۱-۳- مواد شیمیایی:
۳۴.....	۲-۳- دستگاهها و تجهیزات
۳۵.....	۳-۳- روش ها:
۳۵.....	۲-۳-۳- انتخاب استارتر (مایه ماست پرچرب) مناسب:
۳۷.....	۳-۳-۳- خشک (پودر نمودن) سبزیجات:
۳۸.....	۴-۳-۳- استفاده از پرتو V برای جلوگیری از آلودگی ثانویه
۳۸.....	۵-۳-۳- نحوه ی توزین شیر خشک - پلاستیک بر نمونه ها
۳۹.....	۶-۳-۳- نحوه ی توزین پودر سبزیجات خشک شده در ماست:
۳۹.....	۲-۶-۳-۳- نحوه ی توزین پودر شوید و گزنه:
۳۹.....	۷-۳-۳- نحوه ی توزین مایه (استارتر) بر نمونه های شاه و نمونه اصلی:
۴۰.....	۸-۳-۳- نحوه ی تهیه ماست شاهد-ماست فرموله شده
۴۱.....	ماست فرموله شده:
۴۶.....	۴-۳- آزمایشات:
۴۶.....	۱-۴-۳- آزمایشات شیمیایی
۴۶.....	۱-۱-۴-۳- اندازه گیری PH:
۴۷.....	۲-۱-۴-۳- اندازه گیری اسیدیته:
۴۷.....	۳-۱-۴-۳- اندازه گیری ماده خشک:
۴۸.....	۲-۴-۳- آزمایشات میکروبی ماست:
۴۹.....	فصل چهارم
۵۰.....	۱-۴- نتایج آزمون های شیمیایی:
۵۱.....	۲-۴- نتایج آزمون میکروبی:
۵۴.....	۳-۴- نتایج آزمون های حسی - طعمی
۵۵.....	۱-۴-۴- بررسی اثر فرموله نمودن ماست بر PH ماست:
۵۵.....	۳-۴-۴- بررسی اثر فرموله شدن ماست بر طعم و بوی ماست:
۵۵.....	۴-۴-۴- بررسی اثر فرموله نمودن ماست بر میزان ماندگاری
۵۶.....	۱-۵-۴- نتایج پذیرش رنگ:
۵۶.....	۲-۵-۴- نتایج پذیرش طعم - بو:
۵۶.....	۳-۵-۴- نتایج پذیرش بافت:
۵۶.....	۴-۵-۴- نتایج کل فرموله شدن ماست با سبزیجات خشک شده:

۵۸.....	۱-۴- نتایج آزمون های شیمیایی
۵۹.....	۲-۱-۴- مقادیر ماده خشک نمونه های ماست
۶۰.....	۳-۱-۴- مقادیر چربی نمونه های ماست
۶۱.....	۲-۴- نتایج آزمون های میکروبی
۶۲.....	۲-۲-۴- شمارش کلی فرم ها در نمونه های ماست
۶۳.....	۳-۲-۴- بررسی وجود اشیشاکلی در نمونه های ماست
۶۳.....	۴-۲-۴- بررسی وجود استفیلوکوکوس اورئوس در نمونه های ماست
۶۴.....	۳-۴- نتایج ارزیابی حسی
۶۴.....	۲-۳-۴- ارزیابی حسی میزان آب انداختگی نمونه های ماست
۶۵.....	۳-۳-۴- ارزیابی حسی بافت نمونه های ماست
۶۵.....	۴-۳-۴- ارزیابی حسی رنگ نمونه های ماست
۶۶.....	ماده خشک:
۶۶.....	رنگ:
۶۶.....	آب انداختگی:
۶۷.....	بافت:
۶۷.....	طعم:
۶۸.....	فصل پنجم
۶۹.....	۱-۵- نتیجه گیری کلی:
۶۹.....	۲-۵- پیشنهادات:
۶۹.....	۱-۲-۵- پیشنهادات اجرایی:
۷۰.....	منابع و ماخذ

چکیده

در این پژوهش 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 از سوی بزرای ماست های میوه ای موجود در بازار از نوع ماست های هم زده می باشد، اما با توجه به افزایش تمایل مصرف کنندگان جهت ماست های کم چرب به خصوص افراد مبتلا به بیماریهای قلبی و عروق و دارای چرب بالای خون و از سوی ایجاد تنوع بر فرمول ماست ها برای جذب بازار پسندی ماست های کم چرب کم کالری می باشد این پژوهش صورت پذیرفت.

اثر سبزیجات خشک شده (هویج - گوجه فرنگی - خیار - گزنه و کرفس) به طور جداگانه برای ماست کم چرب (کم کاری) در ا کمیت (۱/۵ - ۲/۸) گرم برای تهیه ماست فرموله شده استفاده شد و سپس خواص شیمیایی ماست شامل PH اسیدیته و درصد میران آب انداخته گی و بافت و قاشق خوری و خواص (نولوژیکی و ویسکوزیت) پس از تولید ماست اندازه گیری و با نمونه شاهد (ماست سبزیجات) مقایسه گردید. تجزیه و تحلیل نتایج و طرح آماری کاملاً تصادفی توسط نرم افزار MSTAT-C و مقایسه میانگین ها با Ex cel صورت پذیرفت.

غلظت های تعیین شده و سبزیجات خشک شده از مانداری برای PH و اسیدیتر ماست کم چرب نداشته ولی در برخی موارد استفاده از کرفس برای درصد آب اندازی و ویسکوزیته ماست کم چرب داشته است و کمترین آب اندازی و بهترین بافت و رنگ طعم مرتبط به پودر هویج و گوجه فرنگی در غلظت ۱/۵ گرم بوده است.