

عنوان مقاله:

معرفی محصول جدید لبنی - نوشیدنی شکلاتی بر پایه آب پنیر

محل انتشار:

اولین سمینار ملی امنیت غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 1

نویسندگان:

حسین قدرتی - کارشناسان شرکت فراورده های لبنی کاله مازندران امل صندوق پستی ۴۶۱۶۱-۶۳۱۱۴

علی محمدزاده

خلاصه مقاله:

آب پنیر یکی از فراورده های جانبی شیر در کارخانجات پنیرسازی است فاز عبوری در تولید پنیرهای غشایی نیز ماهیتی تقریبی شبیه به آب پنیر دارد به میزان تنوع پنیرهای تولیدی در دنیا کیفیت و ویژگیهای آب پنیر نیز تغییر می کند تاکنون کاربردهای زیادی برای آب پنیر معرفی شده اند که مهمترین آنها عبارتند از تولید پروتئین تک یاخته ، خوراک دام، انواع نوشیدنی برپایه لبنی، کوارک خشک، الکل، اسید و سرکه از میان کاربردهای متنوع آب پنیر تولید نوشیدنی مناسب از آن بسیار پیچیده بود و اغلب کیفیت خوبی بدست نمی دهد کدر بودن رنگ تاثیر منفی طعمی طی مصرف بالای آب پنیر در فرمولاسیون دو فاز شدن و از مشکلات نوشیدنی شکلاتی استرلیزه برپایه آب پنیر می باشد. در این راستا تلاشی برای تولید نوشیدنی شکلاتی استرلیزه از آب پنیر در شرکت فراورده های لبنی کاله انجام شده است و نتایج قابل توجهی به لحاظ رنگ مزه بافت و طعم محصول بدست آمده است دراینمقاله سعی می شود ضمن معرفی این نوشیدنی ابعاد مختلف تکنولوژیکی و کیفی محصول و نتایج حاصل از پژوهش بررسی گردد.

کلمات کلیدی:

کیفیت، آب پنیر، نوشیدنی شکلاتی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/116157>

