

نمایشگاه دستاوردهای پژوهشی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان



عنوان: تولید ماست منجمد سینیوتیک

نوع خدمات:

فرمولاسیون

محصول

روش تولید

سایر.....

مجری / مجریان: مرتضی خمیری (راهنای رضایی، مرتضی خمیری، مهدی کاشانی نژاد، مهران اعلمی)

تاریخ ایجاد:

منتج از:

پایان نامه

طرح پژوهشی داخلی

طرح پژوهشی خارجی

مسئله مخصوص/پروژه

سایر.....

اهمیت ماست منجمد فیبردار پروبیوتیک (سینیوتیک)

غذاهای فراسودمند (Functional Food) گروهی از مواد غذایی است که ضمن برخورداری از ارزش‌هایی تغذیه‌ای بالا در تامین سلامتی مصرف کنندگان نقش مهمی دارند و امکان بروز بیماری‌ها را کاهش می‌دهند. امروزه تقاضاهای زیادی در جهت تولید و عرضه این گونه محصولات وجود دارد. محصولات لبنی از مهمترین محصولات در زمینه غذاهای فراسودمند هستند. مصرف کنندگان محصولات لبنی، علاقه زیادی به مصرف ماست منجمد (بستنی ماست) دارند که علت آن مناسب بودن این محصول به عنوان یک جایگزین کم چرب بستنی و دریافت اثرات مثبت لاکتیک اسید باکتریهای استفاده شده در تولید ماست می باشد. علاوه بر این استفاده از فیبرهایی چون اینولین، نشاسته مقاوم و برخی از صمغها موجب افزایش هر چه بیشتر اثرات سلامت زای این محصولات می گردد. بنابراین با افزایش اطلاعات مصرف کنندگان در رابطه با اثرات سلامت بخش پروبیوتیک ها و پری بیوتیک ها، آنان خواهان مصرف ماست منجمد پروبیوتیک با فرمولاسیون کم چرب هستند که اثرات مفیدی را برای آنها فراهم آورند. جنبه های سلامت زایی که در محصولات لبنی تخمیری وجود دارد عبارتست از خاصیت ضد سرطانی، کنترل عفونت های گوارشی و بهبود طعم و کیفیت تغذیه ای.

شرح فرآورده

ماست منجمد فرآورده ای است که از انجماد یک مخلوط پاستوریزه و هم زده آماده می شود. این محصول شامل یکی یا تعداد بیشتر از ترکیبات زیر است: شیر کامل، شیر کم چرب، شیر بدون چربی و دیگر محصولات شیر، مغزها، طعم دهنده ها، استابیلایزر، امولسیفایر و دیگر افزودنی های مجاز و مناسب که بعد از پاستوریزاسیون با یک یا بیشتر از گونه های لاکتوباسیلوس بولگاریکوس و/استریتوکوکوس ترموفیلوس کشت داده می شوند. مواد افزودنی می توانند قبل یا بعد از پاستوریزاسیون و کشت اضافه شوند. استفاده از باکتری های پروبیوتیک در این محصول مصرف کنندگان را از مزایای مضاعفی برخوردار می کند. امروزه یکی از چالش های مهم در مورد محصولات پروبیوتیک، از بین رفتن آنها در دوره نگهداری است استفاده از پری بیوتیک ها یکی از راهکارهای مفید جهت حفظ زنده مانی پروبیوتیک ها در ماده غذایی می باشد.

اهداف و استفاده کنندگان

اهداف: تولید دسر منجمد فیبردار، تولید محصول فراسودمند سینیوتیک و محصولی کم چرب و کم کالری جایگزین بستنی های پرکالری است.
استفاده کنندگان: کارخانجات و صنایع تولید فرآورده های لبنی، کارخانجات تولید بستنی.

گروه آموزشی: علوم و صنایع غذایی

شماره ثبت اختراع (در صورتی که ثبت شده باشد): ثبت نشده است

آیا پیشنهادی برای قیمت فروش دستاورد خود در صورت تجاری سازی آن دارید؟ چه میزان؟ بله - قیمت قابل مذاکره است