

نوعی ماست منجمد لبنی کم‌چرب، جایگزین بستنی تولید شد

۱۳۸۷/۰۴/۲۷ - ۱۴:۵۲

پژوهشگران پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی جهاددانشگاهی مشهد، موفق به تولید آزمایشگاهی ماست منجمد لبنی کم‌چرب شدند که می‌تواند جایگزین بستنی شود.

الناز میلانی، عضو هیئت علمی پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی جهاددانشگاهی مشهد در گفتگو با روابط عمومی این نهاد، با اعلام این مطلب، گفت: با بررسی تاثیر جایگزینی شیر خرمای و ترکیبات پایدار کننده مولد عطر و طعم بر ماست، موفق به تولید آزمایشگاهی ماست منجمد لبنی کم‌چرب شدیم که ویژگی‌های حسی بستنی در آن حفظ شده است و می‌تواند جایگزین بستنی شود.

وی با بیان اینکه محصول فوق حاوی باکتری‌های مفیدی است که در بستنی موجود نیست، افزود: میزان چربی و شکر این محصول، کمتر از آن چیزی است که در تهیه بستنی مصرف می‌شود.

وی شیر خرمای را به عنوان جایگزین مطلوب شکر در محصول فوق، عنوان کرد و گفت: شیر خرمای عموماً از خرماهایی تهیه می‌شود که به مصرف تازه‌خوری نمی‌رسند و یا دارای نواقصی در شکل ظاهری هستند اما قند طبیعی موجود در آن، شیرین تر از شکر و گلوکز است و به مقدار اندک در محصول استفاده می‌شود که به عنوان یک منبع قندی مطلوب و سلامتی را معرفی می‌شود.

میلانی به حذف چربی در ماست و هزینه مقرون به صرفه آن اشاره کرد و گفت: ترکیبات جایگزین چربی در محصول، علاوه بر دارا بودن خاصیت‌هایی نظیر هضم‌نشدن توسط بدن، نوعی ترکیب فیبری دارند که ماست را به عنوان نوعی دسر لبنی که می‌تواند جایگزین بستنی شود، تبدیل می‌نماید.

گفتنی است: الناز میلانی، دانشجوی دکترای صنایع غذایی (گرایش میکروبیولوژی مواد غذایی) از دانشگاه فردوسی است که از سال 1384 به عنوان عضو هیئت علمی با پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی جهاددانشگاهی مشهد همکاری می‌نماید.

کلیه حقوق متعلق به شبکه خبری صنایع غذایی ایران می باشد.