

## عنوان مقاله:

شیرهای گیاهی غیر لبنی جایگزین شیر گاو

## محل انتشار:

بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

## نویسندگان:

فاطمه بخشعلی - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده علوم زیستی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد تهران شمال، تهران.

مرجانه صداقتی - استادیار، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده علوم زیستی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد تهران شمال، تهران.

ساناز دری دولت آبادی - دانشجوی دکتری، گروه بیوتکنولوژی گیاهی، دانشکده علوم و فناوری زیستی، دانشگاه شهید بهشتی، تهران.

## خلاصه مقاله:

امروزه شیرهای گیاهی به عنوان جایگزین شیرهای حیوانی و به عنوان محصولات غذایی نوین با خواص فراسودمند در سراسر جهان مصرف میشوند. بیماری عدم تحمل لاکتوز، حساسیت زایی، میزان کالری و کلسترول بالای شیر گاو سبب ترغیب مصرف کنندگان به ویژه گیاه خواران به انتخاب ماده غذایی جایگزین شیر گاو شده است. شیرهای گیاهی ارزان قیمت بوده و به عنوان جایگزین شیر حیوانی در نواحی که تولید شیر کافی نیست مطرح هستند. از رایجترین منابع برای نوشیدنی های گیاهی میتوان به دانه های غلات، حبوبات، دانه های آجیلی و دانه های روغنی اشاره کرد. به طور معمول، تمام نوشیدنیهای گیاهی از فرآیند پوست گیری، آسیاب کردن، فیلتراسیون، حرارت دهی و هموژنیزاسیون دانه های گیاهی حاصل میشوند. شیرهای گیاهی از نظر رنگ و بافت شباهت به شیرهای حیوانی دارند اما آنها اغلب ارزش غذایی کامل شیر گاو را تأمین نمیکند و عطر و طعم مطلوبی ندارند. محصولات تجاری شیرهای گیاهی، معمولاً با مواد افزودنی مانند ویتامینها، اسیدهای آمینه و مواد معدنی اصلاح میشوند و یا به صورت محصولات تخمیری پروبیوتیک تولید میشوند. تحقیقات متمرکز برای تولید نوشیدنی های گیاهی که ارزش غذایی معادل شیر گاو داشته و دارای عطر و طعم مطلوب باشند ضروری به نظر میرسد.

## کلمات کلیدی:

شیر، گیاهی، غیر لبنی، جایگزین، شیر گاو

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1156554>

