

دوغ بز



ویژگی های میکروبی خشک

نوع میکروب	حد مجاز
کلی فرم ها	۱۰ Cfu/g حداکثر
اشرشیا کلی	منفی در هر گرم
کپک و مخمر	عدد 100 Cfu/g
استافیلو کوکوس کواگولاز مثبت	منفی در گرم

ویژگی های ظاهری وحسی دوغ

ویژگی	قابل قبول	غیر قابل قبول
رنگ	سفید تا سفید شیری	رنگ غیر طبیعی
بافت	یکدست؛ بدون رسوب روی زبان	ذرات لخته شده؛ بافت گشدار
عطر و طعم	خوشایند و ویژه فرآورده	غیر طبیعی



ویژگی های شیمیایی دوغ

ویژگی	حد مجاز
PH	کمتر از ۴.۵
چربی	حداکثر ۵۰ درصد (حجمی / وزنی) کل ماده خشک
مواد جامد بدون چربی	حداقل ۳.۲ درصد
نمک	۱ تا ۲ درصد



وزارت جهاد کشاورزی
سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی
موسسه تحقیقات علوم دامی کشور



وزارت جهاد کشاورزی
سازمان جهاد کشاورزی استان البرز
مدیریت منابع ترویج کشاورزی

عنوان: دوغ بز

برنامه ریزی: مریم اکبری، محیا پور عوض، شمیم تشریفی، مجید توکلی
نویسنده کان: سید فضل اله موسوی پور، زهرا عبادی، امیر رضا شریک لو
تهیه شده در: سازمان جهاد کشاورزی استان البرز و موسسه تحقیقات علوم دامی کشور

دوغ در گذشته یکی از فراورده‌های جانبی کره محسوب می‌شد. برای تهیه آن، ابتدا ماست پرچرب را با آب رقیق می‌کردند، سپس با استفاده از مشک، چربی آن جدا شده و باقی‌مانده به‌عنوان دوغ مصرف می‌شد.

امروزه با تغییر در روند تولید کره به لحاظ تکنولوژی، روش تولید دوغ نیز به‌عنوان نوشیدنی تخمیری شیری تغییر یافته است. تولید صنعتی دوغ بدون گاز و دوغ گازدار در ایران سابقه‌ای بیش از چهل سال دارد و با توجه به نحوه تولید این فراورده، می‌توان آن را به انواع زیر تقسیم کرد: دوغ، دوغ گازدار، دوغ حرارت دیده بدون گاز، دوغ حرارت دیده گازدار.

دوغ فراورده‌ای است که از اختلاط ماست با آب آشامیدنی با یا بدون نمک و افزودن اسانسهای سبزیجات معطر از قبیل کاکوتی، نعناع و پونه تهیه می‌شود و در این نوع دوغ ممکن است با توجه به شرایط نگهداری و در اثر تخمیر طبیعی ناشی از فعالیت

میکروارگانیزمهای زنده موجود در ماست اولیه تولید گاز شود.

دوغ گازدار فراورده‌ای است که بعد از فراوری به روش اول به آن گاز کربنیک تزریق می‌شود.

دوغ حرارت دیده بدون گاز فراورده‌ای است که بعد از فرایند آن به روش اول، برای افزایش قابلیت نگهداری و جلوگیری از تولید گاز تحت تأثیر فرایند حرارتی قرار داده شود.

دوغ حرارت دیده گازدار فراورده‌ای است که بعد از فرایند، برای ایجاد گاز در اثر تخمیر طبیعی، باکتری‌های ترموفیل مورد استفاده در تولید ماست (استرپتوکوکوس ترموفیلوس و لاکتوباسیلوس بولگاریکوس) به آن اضافه شود.

برای حفظ کیفیت انواع دوغ گازدار و بدون گاز و افزایش زمان ماندگاری آن بهتر است در یخچال و در مکانی به دور از تابش مستقیم آفتاب نگهداری شود هر چند نگهداری آن در مکانی با دمای معمولی مشکلی ایجاد نمی‌کند.

فواید دوغ طبیعت و فواید درمانی :

۱- کمک به سلامت دندان‌ها و استخوان‌ها و

پیشگیری از پوکی استخوان

۲- سلامت دستگاه گوارش

۳- کاهش کلسترول خون

۴- تقویت سیستم ایمنی و پیشگیری از سرطان

۵- کمک به خواب آرام و راحت

ارزش غذایی دوغ

دوغ غنی از پروتئین، کلسیم، گوگرد، فسفر و ویتامین‌های گروه ب. است. جالب است بدانید، ارزش غذایی ۲ لیوان دوغ، معادل یک لیوان شیر است و پروتئین‌های دوغ حاوی اسیدهای آمینه ضروری بدن است که در تأمین پروتئین مورد نیاز بدن بسیار مؤثر هستند، همچنین پروتئین‌های دوغ، در دستگاه گوارش بهتر از پروتئین‌های شیر هضم می‌شوند و به دلیل میزان لاکتوز کمتر نسبت به شیر، نفخ کمتری در افراد با معده‌های حساس ایجاد می‌کند.