انتخاب کشت

امروزه انواع مایه ماست که ایجاد طعم های مختلف با تاثیرات متفاوت بر ویسکوزیته میکند وجود دارد .از جمله ویژگیهای محصول نهایی که استارتر در ایجاد آن تاثیر مستقیم دارد میتوان به دو مورد زیر اشاره کرد.

۱- استالدهید کم و ویسکوزیته بالا

۲- ماست با ویسکوزیته پایین و استالدئید متوسط که مناسب جهت مصرف به عنوان ماست نوشیدنی است.

بنابراین نوع استارتر تاثیرات زیادی بر ویژگی نهایی ماست دارد .

استارتر مورد استفاده در تولید ماست معمولا لاکتوباسیلوس بولگاریکوس و

استرپتوکوکوس تیموفیلوس است .این دو باکتری با یکدیگر حالت سیمبیوسیس داشته و یک به یک یا دو به یک این دو باکتری است با یکدیگر ایجاد طعم ، آروما و قوام را میکنند .

نقش اصلی تولید استالدئید را به لاکتوباسیلوس بولگاریکوس نسبت میدهند استرپتوکوکوس در تولید این متابولیت به لاکتوباسیلوس کمک میکند

ویژگیهای ماست خوب

رنگ آن سفید براق و درخشان ؛ سطح آن یکنواخت ؛ بافت یکنواخت ؛ قابلیت قاشق برداری ؛ بر جای ماندن اثر قاشق ؛ یکنواختی سطح محل قاشق ؛ چسبندگی مناسب ؛ احساس دهانی بسیار لطیف و طعم آن طبیعی می بایستی باشد .

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

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

عنوان: ماست بز

برنامه‌ریزی: مریم اکبری، محیا پورعوض، شیما تشرفی، مجید توکلی

نویسندگان: 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

ماست بُز

ماست یکی از مهمترین محصولات کشت داده شده شیر است که در کشورهای اطراف مدیترانه ، آسیا و اروپای مرکزی بیشترین میزان مصرف را دارد .قوام و طعم ماست از یک منطقه جغرافیایی به منطقه دیگر فرق دارد.

در برخی مناطق ماست به صورت مایعی با ویسکوزیته بالا در حالیکه در منطقه ای دیگر به صورت ژلی نرم تولید می شود.

عوامل موثر بر کیفیت ماست

عوامل زیادی در تولید ماست با کیفیت بالا که دارای عطر، طعم و مزه مناسب ، ویسکوزیته و قوام مطلوب ، بدون آب انداختگی و با ماندگاری طولانی باشد دخالت دارند که شامل انتخاب شیر ، افزودنیها ، هموژن کردن ، انتخاب کشت ، طراحی خط تولید ، حذف هوا ، استاندارد کردن ، عملیات حرارتی مناسب و آماده سازی کشت است.

روش خانگی ماست از شیر بز

شیری که برای تهیه ماست بکار برده می شود میبایستی تازه ؛ تمیز و با اسیدیته مناسب باشد . شیر را باید تا دمای ۹۵ درجه بمدت ۱۰ دقیقه حرارت داده و سپس بسرعت دمای آنرا تا دمای ۴۲ تا ۴۵ خنک کرده و به آن حدودا ۱/۵ درصد ماست تازه بعنوان مایه ماست اضافه و کاملا بهم می زنیم و بمدت ۲تا ۳ ساعت دمای آنرا حفظ کرده تا ماست خود را بگیرد بعد آنرا در یخچال می گذاریم تا بافت و عطر و طعم آن بیشتر شود .

اشکالاتی که در تولید ایجاد می شود .

۱- آب انداختگی ماست :

ممکن است به علت ترشی بیش از اندازه و یا تکان خوردن ظروف ماست به خصوص در هنگام انعقاد ؛ زودتر از موقع سرد شن و کمبود ماده خشک پدید آید .

۲- ترشی ماست :

به علت طولانی شدن زمان گرم خانه گذاری یا دیر خنک کردن ؛ دمای بالادر گرم خانه نسبت نا مناسب میکروارگانیسم های تخمیر کننده موجود در مایه و مصرف زیاد مایه می باشد .

۳- تلخی ماست :

ممکن است شیر مصرفی یا مایه ماست مناسب نباشند ؛ بالا بودن دمای انعقاد ؛ وجود باکتری های ترش کننده مانند باسیلوس سوبتیلیس ویا باسیلوس سرئوس ویا کهنگی زیاد خود ماست مربوط باشد .

۴- گازدار بودن ماست :

این پدیده به علت وجود انواع باکتری های گاز ساز مانند انواع باکتری های کلیفرم بروز می کند.