

- عنوان پروژه: بهینه سازی فرآیند تولید فرآورده های لبنی بومی کشور
- شماره مصوب پروژه: ۹۶۰۴۰۵-۰۵۶-۱۳-۱۳-۰
- نام و نام خانوادگی مجری مسوول: امیررضا شویکلو
- نام و نام خانوادگی مجریان: اکرم قره داغی، محسن باقری، علیرضا چگنی، محمد ترحمی
- نام و نام خانوادگی ناظران:
- نام و نام خانوادگی مشاور(ان):
- نام و نام خانوادگی همکاران: عبدالرضا آقا جانی، جواد حصاری، محمدتقی گلچین، مرتضی کرمی، حمید رضا مهدوی عادل، سید فضل اله موسوی پور، علیرضا دهناد
- محل اجرا: استان های آذربایجان شرقی، سمنان، لرستان و چهارمحال و بختیاری
- تاریخ شروع: ۱۳۹۶/۰۵/۱
- مدت اجرا: دو سال و نیم
- ناشر:
- شمارگان(تیراژ):
- تاریخ انتشار:
- این اثر در مورخ ۹۹/۲/۲۲ با شماره ۵۷۵۲۳ در مرکز اطلاعات و مدارک علمی کشاورزی به ثبت رسیده است.
- حق چاپ محفوظ است. نقل مطالب، تصاویر، جداول، منحنی ها و نمودارها با ذکر مأخذ بلامانع است.

چکیده

اغلب فرآورده‌های لبنی که امروزه شهرتی جهانی دارند در ابتدا در مناطق دورافتاده تولید شده و به تدریج مورد پسند و پذیرش مردم منطقه و جهان قرار گرفته‌اند. در ایران نیز انواع مختلفی از این نوع فرآورده‌های لبنی در روستاها و در مناطق عشایری وجود دارد که اگر زمینه‌ی تولید صنعتی برای آن‌ها فراهم شود می‌توانند شهرتی فراگیر برای خود کسب کنند. ذائقه‌ی مردم ایران با طعم و مزه‌ی محصولات لبنی محلی / بومی آشنا است و این فرآورده‌ها همیشه با اقبال بازار روبرو بوده‌اند. با این حال، این فرآورده‌ها ممکن است به دلیل شرایط محیطی نامناسب و کاربرد روش‌های ابتدایی تولید و بسته‌بندی از کیفیت بهداشتی مناسبی برخوردار نباشند و این مهم بر تولید و بازاریابی آن‌ها اثرگذار است. هدف این طرح، معرفی محصول و فرآیند تولید و بسته‌بندی پنیر لیقوان (در استان آذربایجان شرقی)، روغن حیوانی، کشک و قره‌قروت (در استان چهارمحال و بختیاری)، کشک و قره‌قروت (در استان لرستان)، آروشه و چیکو (در استان سمنان) به منظور بهینه‌سازی شرایط بهداشتی تولید برای تجاری‌سازی این گونه فرآورده‌ها بوده است. در این طرح روش تهیه‌ی فرآورده‌های یاد شده مورد مطالعه قرار گرفت و از هر یک از محصولات برای انجام آزمون‌های میکروبی، فیزیکوشیمیایی و حسی نمونه‌برداری شد. محصولات لبنی مورد بررسی در این تحقیق بجز در صد کمی از نمونه‌های کشک، از نظر بهداشتی و ترکیبات شیمیایی سالم بوده و بدون هیچ مخاطره‌ای قابلیت مصرف دارند. تمامی نمونه‌ها از نظر حسی از امتیاز بالایی برخوردار بودند. تولید محصولات لبنی بومی سالم و بهداشتی در محل، می‌تواند موجب بهبود معیشت و ارتقای سطح زندگی روستاییان و عشایر شده، به عنوان یکی از جاذبه‌های گردشگری داخلی و خارجی نیز مورد توجه قرار گیرد.

کلیدواژه‌ها: شیر، عشایر، لبنیات محلی، تجاری‌سازی