

دنیای شیرین بستنی

«مجموعه مقالات»

مترجم:

سید کمال معافی مدنی

سرشناسه	: معافی مدنی، سیدکمال، ۱۳۴۰ - مترجم، گردآورنده
عنوان و نام پدیدآور	: دنیای شیرین بستنی: مجموعه مقالات/ مترجم [و گردآورنده] سیدکمال معافی مدنی.
مشخصات نشر	: تهران: دانش پذیر، ۱۳۹۸.
مشخصات ظاهری	: ۴۰۸ ص.: مصور(رنگی)، جدول، نمودار.
شابک	: ۸۵۰۰۰ ریال: ۱-7-95437-622-978
وضعیت فهرست نویسی	: فیپا
یادداشت	: کتاب حاضر از منابع مختلف ترجمه و گردآوری شده است.
موضوع	: بستنی
موضوع	: Ice cream, ices, etc
موضوع	: بستنی سازی
موضوع	: Ice cream industry
رده بندی کنگر	: TX۷۹۵
رده بندی دیویی	: ۶۴۱/۴۲
شماره کتابشناسی ملی	: ۵۹۸۴۱۸۱



ناشر:	انتشارات دانش پذیر
آدرس ناشر:	تهران: خیابان انقلاب، بین ورودین و فخر رازی، پلاک ۱۲۷۸، پاساژ فروزنده، طبقه سوم، واحد ۶۱۱، تلفن: ۶۶۹۵۰۲۸۲ - ۰۹۱۲۵۶۲۰۸۱
عنوان کتاب:	دنیای شیرین بستنی (مجموعه مقالات)
مترجم:	سیدکمال معافی مدنی
ناظر چاپ:	ه. سوری (۰۹۱۲۵۶۲۰۸۲۵)
نوبت چاپ:	اول، ۱۳۹۸
شمارگان:	۵۰۰ جلد تدریجی
قیمت	۸۵۰۰۰ تومان
لیتوگرافی:	نقره آبی
چاپ:	معرفت
شابک:	۹۷۸-۶۲۲-۹۵۴۳۷-۷-۱

کلیه حقوق مادی و معنوی این اثر برای مترجم محفوظ است

مقدمه مترجم:

سفر در دنیای شیرین بستنی بسیار خاطره انگیز است. وقتی وارد دنیای شیرین بستنی می‌شوی عشق به آن چنان از خود بیخودت می‌کند که سایر علاقه‌هایت در مقابل آن رنگ می‌بازند. بستنی در همه فصلها می‌چسبد، چه در بهار و تابستان؛ و چه در پاییز و زمستان. وقت و بی وقت یا پیر و جوان نمی‌شناسد. خوردن آن همیشه به وقت است و پیر و جوان از آن لذت می‌برند. همه عم‌های بستنی دوست داشتنی هستند ولی هر کس بسته به سلیقه خود بعضی از انواع آنرا بیشتر دوست دارد.

ساله‌است که دارم با انواع بستنی کام دیگران را شیرین می‌کنم و بهترین دلخوشی ام این است که مردم با اشتیاق بستنی‌هایم را بخورند و لذت ببرند.

اولین استادم در صنعت غذا آقای دکتر قهرمانی و در زمینه لینیات آقای دکتر رضوی روحانی بوده‌اند ولی اولین تجربه‌های عملی‌ام را نزد آقایان عباس بیاناتی و فرج‌اله نوروزی از کارشناسان پیشکسوت و دوست داشتنی شرکت لینیات پاستوریزه پاک کسب کرده‌ام. دست این عزیزان را می‌بوسم و از آنها تشکر می‌کنم.

پس از آن نیز در طول سال‌هایی که اختصاصاً در زمینه بستنی فعالیت داشته‌ام، از محضر اساتید زیادی استفاده کرده و یا هنگام آموزش به صاحبان صنعت بستنی و تعامل با آنها، چیزهایی نیز آموخته و لذا مدیونشان هستم.

از آقای هیبت‌اله سوری مدیر انتشارات دانش پذیر که با دقت و شب‌بازی‌های مراحل چاپ و انتشار این کتاب را بعهده داشته‌اند متشکرم.

این کتاب شامل مقالاتی است که موضوع اغلب آنها در زمینه یک یا از محورهای زیر می‌باشد:

- ☐ مواد اولیه قابل استفاده در صنعت بستنی
- ☐ استابیلایزرها و امولسیفایرها
- ☐ محاسبه میکس و روشهای تولید بستنی
- ☐ ارزیابی کیفیت بستنی
- ☐ روش حفظ کیفیت بستنی تولید شده

اگرچه این مطالب از منابع مختلف ترجمه شده و در اغلب موارد محتوای هر کدام مستقل از دیگری به چاپ رسیده است، اما سعی شده ترتیب قرار دادن مقالات در کتاب به نحوی باشد که مجموعه‌ای نسبتاً کامل و مرتبط به هم بوجود آورند.

برخی از این مطالب که توسط شرکت‌های تولیدکننده منتشر شده‌اند، علاوه بر جنبه آموزشی، جنبه معرفی محصول هم دارند اما ارزش علمی آنها بارزتر از جنبه تبلیغی آنهاست و لذا اقدام به ترجمه و انتشار آنها شده است.

این کتاب برای کارشناسان صنعت لبنیات و خصوصاً آنها که در صنعت بستنی فعال هستند، تهیه شده است. امیدوارم در جهت بالا رفتن اطلاعات آنها و تولید محصولاتی سالم‌تر، مغذی‌تر و خوشمزه‌تر مفید واقع گردد.

اساتید و همکارانی که انتقاد یا پیشنهادی دارند لطفاً نظرات خود را به آدرس kamal.moafimadani@gmail.com ارسال فرمایند.

سیدکمال معافی مدنی - آذرماه ۱۳۹۸

تقدیم به:

همسرم؛

و کلهای زندگیمان

علی وینو

فهرست مطالب

۷.....	اجزاء بستنی
۱۳.....	تأثیرات اساسی گالاکتوماناز در بستنی
۲۳.....	نوتریوز
۳۷.....	اسپیرون جایگزین شیر خشک جهت بستنی با کیفیت بالا
۴۷.....	شیمی لیسین و کاربردهای آن در شکلات و کاکائو
۶۱.....	مالتودکسترین ها و بهر کاربرد گلوکز
۷۵.....	دکستروز
۸۱.....	پلی الکها (سوربیتول - آلانیتول - مانیتول - گزلیتول)
۹۵.....	پودر لیسین تخصصی جهت ریفرم
۹۹.....	نحوه بهبود روکش های ترکیبی بستنی با استفاده از PGPR
۱۰۳.....	سیستم های عملیاتی جهت مواد غذایی
۱۰۷.....	آشنایی با کاراگینان
۱۱۵.....	استفاده از گرینستد کاراگینان در دسرهای لبنی
۱۲۷.....	آشنایی با گرینستد آلژینات
۱۳۷.....	آشنایی با گرینستد پکتین
	سیستم های امولسیفایر / استابیلایزر کرمودان آیس پرو ۱۰۰۰ انتقال در کنترل کریستال
۱۵۱.....	یخ
۱۵۷.....	زانتان گام در بستنی
۱۵۹.....	دیدگاه های تازه درباره امولسیون های غذایی
	تأثیر امولسیفایرها و هیدروکلئیدها بر کریستالی شدن چربی و جذب آب در سیستم های
۱۷۳.....	غذایی مختلف
۱۸۹.....	تأثیر امولسیفایرها بر روی پایداری بستنی در مقابل شوک حرارتی
۱۹۳.....	طعم های بستنی
۲۰۱.....	محاسبه فرمولهائی برای میکس بستنی
۲۰۹.....	بستنی خانگی

- ۲۱۳..... کاهش کالری در بستنی
- ۲۲۱..... بستنی بدون قند
- ۲۲۷..... ماست بستنی
- ۲۳۵..... مخلوط کردن و پاستوریزاسیون میکس بستنی
- ۲۴۳..... تولید و کنترل کیفیت بستنی
- ۲۵۷..... اصول همورنیزاسیون میکس بستنی
- ۲۶۹..... جنبه‌های فنی در تولید بستنی با چربی نباتی
- ۲۸۱..... هوادهی اولیه بستنی‌های چوبی فانتزی
- ۲۸۷..... فرآورده بستنی اکستروودی جدید
- ۲۹۷..... بستنی فاشن پذیر
- ۳۰۵..... تاثیر عوامل مختلف بر روی قوام و بافت بستنی یخی میوه‌ای
- ۳۱۹..... تشکیل کریستال یخ در بستنی
- ۳۲۱..... تاثیر شوک حرارتی بر روی توزیع اندازه حبابهای هوا و کریستال‌های یخ
- ۳۳۳..... تاثیر فشار داخل دالشر بر روی کیفیت بستنی
- ۳۳۷..... ارزیابی ارگانولپتیک
- ۳۴۱..... مدت ماندگاری بستنی
- ۳۴۵..... عیب‌های بستنی
- ۳۵۱..... محاسبه اورران
- ۳۵۳..... روش کار با ویسکومتر بروکفیلد مدل DV - II + Pro
- ۳۵۷..... روش کار با کیت اندازه گیری آفلاتوکسین
- ۳۶۵..... چگونه از اسکوپ بستنی بهتر استفاده نماییم؟
- ۳۶۷..... تاریخچه قیف بستنی
- ۳۶۹..... شیرشکلات
- ۳۸۵..... شکلات، کاکائو و قنادی
- ۳۹۳..... تعیین نحوه توزیع اندازه کریستال‌های یخ در دسرهای منجمد
- ۳۹۷..... تعیین سرعت ذوب بستنی
- ۳۹۹..... آشنایی با برخی رنگ‌های مورد استفاده در صنعت بستنی