

عنوان مقاله:

اثر پری بیوتیکی عصاره برگ درخت زیتون بر بقای لاکتوباسیلوس کازئی در پنییر UF طی نگهداری در سرما

محل انتشار:

فصلنامه تحقیقات دامپزشکی، دوره 75، شماره 1 (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

نگین نوری - گروه بهداشت و کنترل مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی دانشگاه تهران، تهران، ایران

مجتبی رجیبیان - گروه بهداشت و کنترل مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی دانشگاه تهران، تهران، ایران

حسن گندمی نصرآبادی - گروه بهداشت و کنترل مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی دانشگاه تهران، تهران، ایران

مهديه رؤوفی اصل صوفیانی - گروه بهداشت و کنترل مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی دانشگاه تهران، تهران، ایران

خلاصه مقاله:

زمینه مطالعه: پنییر یک فرآورده لبنی است که در سراسر جهان مورد توجه می باشد. پری بیوتیک ها و پروبیوتیک ها در تولید مواد غذایی سیمبیوتیک به ویژه در فرآورده های لبنی بسیار مورد استفاده قرار گرفته است. اثرات مفید پروبیوتیک ها و پری بیوتیک ها بر روی سلامت میزبان به خوبی شناخته شده است. هدف: در این مطالعه، اثر پری بیوتیکی عصاره برگ درخت زیتون بر بقای باکتری لاکتوباسیلوس کازئی در تولید پنییر UF طی 10 هفته نگهداری در سرما بررسی شد. روش کار: ابتدا عصاره آبی برگ درخت زیتون تهیه شد، سپس باکتری های پروبیوتیک و استارتر جهت تلقیح آماده سازی شدند. این عصاره در حضور باکتری های فوق به پنییر UF اضافه شد، سپس شمارش پروبیوتیک لاکتوباسیلوس کازئی با استفاده از محیط کشت MRS- bile agar به روش پورپلیت و به صورت هفتگی طی 10 هفته نگهداری انجام شد و در نهایت نمونه های پنییر بعد از 10 هفته در دمای 4 درجه سانتی گراد مورد ارزیابی حسی قرار گرفتند. نتایج: تعداد لاکتوباسیلوس کازئی در اثر اضافه کردن غلظت های مختلف عصاره برگ درخت زیتون طی مدت زمان نگهداری به طور معنی داری رشد داشته و با افزایش غلظت عصاره، تعداد پروبیوتیک نیز افزایش یافته است ($P < 0.05$). بعد از 10 هفته، در همه پنییرهای پروبیوتیکی، تعداد لاکتوباسیلوس کازئی به میزان 10^6 - 10^8 cfu/g. همچنین اثرات مثبتی در خواص حسی نمونه های پنییر متاثر از عصاره برگ درخت زیتون مشاهده گردید و مقبول ترین نمونه پنییر حاوی 5/0 درصد از این عصاره بود. نتیجه گیری نهایی: تعداد لاکتوباسیلوس کازئی به طور معنی داری در طی مدت زمان نگهداری به دلیل افزودن غلظت های مختلف عصاره برگ درخت زیتون افزایش یافت. تعداد باکتری های پروبیوتیک با افزایش غلظت عصاره افزایش معنی داری داشت ($P < 0.05$). همچنین اثرات مثبتی بر روی ویژگی های حسی نمونه های پنییر تیمار شده با عصاره برگ درخت زیتون مشاهده شد و در بین نمونه ها بیشترین مقبولیت را پنییر با 5/0 درصد عصاره داشت.

کلمات کلیدی:

عصاره برگ درخت زیتون، پری بیوتیک، لاکتوباسیلوس کازئی، پنییر UF، سیمبیوتیک

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1007800>



