

عنوان مقاله:

تاثیر آغازگر باسیلوس پلی میکسا بر ویژگی های شیمیایی و میکروبی سس تخمیری مهباه

محل انتشار:

فصلنامه علمی پژوهشی میکروبیولوژی کاربردی در صنایع غذایی، دوره 5، شماره 3 (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 16

نویسندگان:

شقایق مقدم - گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده علوم زیستی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد تهران شمال، تهران، ایران

مرجانه صداقتی - گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده علوم زیستی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد تهران شمال، تهران، ایران

نرگس مورکی - گروه علوم شیلات، دانشکده علوم و فنون دریایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد تهران شمال، تهران، ایران

خلاصه مقاله:

مهباه یک سس ماهی سنتی ایرانی است که از ماهی، نمک، ادویه و آب به وسیله فرآیند تخمیر تهیه می شود. اگر چه سس های ماهی ارزش تغذیه ای بالایی دارند، اما حاوی آمین های بیوژن به عنوان ترکیبات ضد تغذیه ای هستند. این تحقیق با هدف بررسی تاثیر باکتری باسیلوس پلی میکسا با غلظت 10^8 cfu/ml بر ویژگی های شیمیایی (pH، درصد نمک، TVB-N، هیستامین و تیرامین) و میکروبی (جمعیت باکتری های انتروباکتریاسه، باسیلوس ها، هالوفیل ها، لاکتیک اسید باکتری ها و قارچ ها) سس مهباه در قالب 4 گروه آزمایشی شامل گروه شاهد و تیمار (حاوی باکتری) در روز 30 و 45 انجام شد. نتایج آنالیز میکروبی نشان داد که جمعیت باسیلوس ها، هالوفیل ها و قارچ ها در طول تخمیر دستخوش تغییرات کاهشی معنی دار ($p < 0.05$) می شود. جمعیت کلنی باکتری های اسید لاکتیک و انتروباکتریاسه در طی تخمیر دارای افزایش معنادار ($p < 0.05$) می باشد. آنالیز شیمیایی نمونه های تیمار شده و شاهد نیز حاکی از این بود که مقدار pH، نمک، هیستامین و تیرامین طی 45 روز تخمیر روند نزولی، اما میزان TVB-N و پروتئین طی 45 روز روند صعودی ($p < 0.05$) داشته است. همچنین باسیلوس پلی میکسا با تاثیر خود بر روند تخمیر سبب کاهش میزان هیستامین و تیرامین در محصول شد. نتایج حاصل نشان می دهد افزودن آغازگر باسیلوس پلی میکسا راهکاری موثر در کاهش آمین های بیوژن در سس های تخمیری ماهی است.

کلمات کلیدی:

آمین بیوژن، باسیلوس پلی میکسا، تخمیر، سس، مهباه

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1142118>

