

عنوان مقاله:

تولید نوشیدنی فراسودمند بر پایه سبوس جو دوسر با استفاده از باکتری پروبیوتیک لاکتوباسیلوساسیدوفیلوس

محل انتشار:

فصلنامه علمی پژوهشی میکروبیولوژی کاربردی در صنایع غذایی، دوره 6، شماره 3 (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسندگان:

آزاده اسدزاده - گروه علوم و صنایع غذایی، واحد دامغان، دانشگاه آزاد اسلامی، دامغان، ایران

حسین جلالی - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده علوم و صنایع غذایی، دانشگاه تربیت مدرس، تهران، ایران

محمدحسین عزیزی - گروه صنایع غذایی، دانشکده تکنولوژیهای صنعتی، دانشگاه علوم مالزی (USM)، پنانگ، مالزی

عبدالرضا محمدی نافچی

خلاصه مقاله:

خصوصیات فیزیکوشیمیایی، قابلیت زندهمانی باکتری پروبیوتیک در نوشیدنی با طعم پرتقال و در غلظت های مختلف عصاره سبوس جو دوسر و دی اکسید کربن در طول ۲۱ روز نگهداری در دمای یخچال همراه با ارزیابی حسی مورد بررسی و سنجش قرار گرفت. با افزایش غلظت عصاره سبوس جو دوسر و دی اکسید کربن، اسیدیته نمونه های نوشیدنی بطور معنادار افزایش و بریکس کاهش یافت. نتایج تحقیق نشان داد قابلیت زنده مانگی باکتری با افزایش مقادیر عصاره جو دوسر و دی اکسید کربن تا روز ۱۴ ام بعد از تخمیر بطور مشخصی افزایش و با افزایش زمان نگهداری تا روز ۲۱ ام بطور معناداری کاهش پیدانمود. سبوس جو دوسر منبع غنی از مواد مغذی شامل کربوهیدرات، پروتئین، مواد معدنی، ویتامین ها و بتا - گلوکان محلولی باشد. این مطالعه قابلیت عصاره سبوس جو دوسر بعنوان سوبسترای سودمند برای تولید نوشیدنی پروبیوتیک غیرلبنی با طعم پرتقال را نشان داد. نوشیدنی با ۱۵ درصد وزنی-حجمی عصاره سبوس جو دوسر و ۱ درصد دی اکسید کربن بعد از دو هفته نگهداری در دمای یخچال دارای بیشترین قابلیت زندهمانی باکتری لاکتوباسیلوساسیدوفیلوسو نوشیدنی با ۱۰ درصد وزنی-حجمی عصاره سبوس جو دوسر و ۵ / ۰ درصد دی اکسید کربن دارای بالاترین پذیرش کلی ارزیابی حسی بود. بنابراین کاربردگیری سبوس جو دوسر در نوشیدنی پروبیوتیک با طعم پرتقال میتواند ارزش غذایی نوشیدنی را بالا ببرد.

کلمات کلیدی:

پروبیوتیک، باکتری لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس، نوشیدنی غیرلبنی، قابلیت زنده مانگی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1272892>

