

## عنوان مقاله:

بررسی ویژگی های شیمیایی و آنتی اکسیدانی دوغ حاوی عصاره گزنه

## محل انتشار:

هشتمین کنگره ملی زیست شناسی و علوم طبیعی ایران (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

## نویسندگان:

مریم محمدی - دانش آموخته کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد فسا، فسا، ایران

مهرناز اسماعیل پور - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد فسا، فسا، ایران.

## خلاصه مقاله:

امروزه تحقیقات زیادی در مورد جایگزینی نگهدارنده های شیمیایی با ترکیبات طبیعی در حال انجام است که اسانسهای گیاهی از جمله این مواد هستند. در این تحقیق، عصاره برگ گیاه گزنه در مقادیر ۰/۱، ۰/۵ و ۱٪ به نمونه های دوغ اضافه و به مدت ۳۰ روز در یخچال نگهداری شدند. سپس نمونه ها در روزهای ۱، ۱۰، ۲۰ و ۳۰ تحت آزمونهای میکروبی (شمارش کپکها و مخمرها)، فیزیوشیمیایی (اسیدیت، pH، پایداری، ویسکوزیته و خاصیت آنتیاکسیدانی) و حسی (مزه و طعم، بافت و قوام، احساس دهانی و رنگ) قرار گرفتند. طبق نتایج مطالعه، افزایش غلظت اسانس موجب کاهش معنادار جمعیت کپک و مخمر دوغ شد. ( $P < 0/05$ ) در هیچکدام از نمونه ها رشد کلیفرم مشاهده نگردید. در طول زمان نگهداری، اسیدیت و pH نمونه ها به ترتیب افزایش و کاهش یافت و در روزهای ۲۰ و ۳۰، میزان پایداری بالاتری در گروه کنترل نسبت به گروه هایی که عصاره گیاه گزنه استفاده شده بود، اندازه گیری گردید. ( $P < 0/05$ ) همچنین، پژوهش حاضر نشان داد که عصاره گیاه گزنه منجر به افزایش میزان خاصیت آنتی اکسیدانی ( $P < 0/05$ ) و کاهش میزان ویسکوزیته میگردد. ( $P < 0/05$ ) بررسی ویژگیهای حسی نیز نشان داد که نمونه های دارای عصاره با اختلاف معناداری از نمونه بهتر بودند. ( $P < 0/05$ ) با توجه به نتایج بهدست آمده عصاره گیاه گزنه میتواند به طور کارآمدی در فرمولاسیون دوغ به عنوان یک عامل نگهدارنده و طعم دهنده استفاده گردد.

## کلمات کلیدی:

گیاه گزنه، دوغ، عصاره آبی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1317080>

