

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر آرد برنج بر زنده مانی باکتری پروبیوتیک لاکتوباسیلوس پارا کارژی در ماست میوه ای و خواص کیفی آن به روش سطح پاسخ

محل انتشار:

فصلنامه میکروب شناسی مواد غذایی، دوره 8، شماره 3 (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسندگان:

فرناز نبی زاده - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، واحد مهاباد، دانشگاه آزاد اسلامی، مهاباد، ایران.

پانیز زین ساز - دانش آموخته کارشناسی ارشد مهندسی علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، واحد مهاباد، دانشگاه آزاد اسلامی، مهاباد، ایران.

خلاصه مقاله:

در این مطالعه تاثیر آرد برنج بر زنده مانی باکتری پروبیوتیک لاکتوباسیلوس پاراکارژی و خواص کیفی ماست میوه ای با روش سطح پاسخ طی نگهداری بررسی شد. بدین منظور آرد برنج در سه سطح ۰، ۵/۱ و ۳ درصد به شیر اضافه و در دمای ۸۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۵ دقیقه پاستوریزه شد. پس از سرد شدن، در دمای ۴۳ درجه سلسیوس استارتر ماست و باکتری پروبیوتیک به شیر تلقیح و به ظروف استریل حاوی ۱۵ درصد پوره هلو منتقل شد و تا رسیدن pH نمونه ها به $6/4 \pm 1/0$ در دمای ۴۲ درجه سلسیوس گرمخانه گذاری شدند. سپس تا ۴ درجه سلسیوس سرد و در همین دما تا روز آزمایش نگهداری شدند. زنده مانی باکتری پروبیوتیک، pH، مقادیر رطوبت، پس دادن آب، اسیدیته، ویسکوزیته ظاهری و ویژگی های حسی نمونه ها در سه دوره زمانی ۱، ۱۱ و ۲۱ روز مورد بررسی قرار گرفت. نتایج آنالیز واریانس نشان داد با افزایش مقدار آرد برنج تعداد باکتری پروبیوتیک افزایش و طی نگهداری کاهش یافت ($p < 0/05$). افزودن آرد برنج pH، درصد رطوبت و پس دادن آب را کاهش و اسیدیته و ویسکوزیته ظاهری را افزایش داد ($p < 0/05$). طی نگهداری، pH و رطوبت کاهش و پس دادن آب افزایش یافت ($p < 0/05$). در ارزیابی حسی نمونه ها، افزایش مقدار آرد امتیاز قوام افزایش یافت ($p < 0/05$). امتیاز طعم نمونه ها با گذشت زمان کاهش یافت ($p < 0/05$). در نهایت مقدار آرد برنج ۳ درصد و زمان نگهداری ۷ روز به عنوان شرایط بهینه تعریف گردید.

کلمات کلیدی:

آرد برنج، باکتری لاکتوباسیلوس پارا کارژی، روش سطح پاسخ، ماست میوه ای

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1351311>

