

عنوان مقاله:

جداسازی و شناسایی فلور لاکتیک باکتریایی پنیر سنتی ليقوان

محل انتشار:

هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی (سال: 1387)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

سیدمحمد احمدی - دانش آموخته کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه گرگان،

مرتضی خمیری - استاد گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه گرگان

اصغر خسروشاهی - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه ارومیه

مهدی کاشانی نژاد - استاد گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه گرگان.

خلاصه مقاله:

پنیر ليقوان یکی از پنیرهای سنتی کشور ماست که به لحاظ خوش طعم بودن از بازار پسندی و مقبولیت زیادی برخوردار است. هدف از این مطالعه شناسایی فلور لاکتیکی پنیر ليقوان بود که اولین مرحله برای توسعه یکاستارتر برای تولید یک محصول با بافت یکنواخت و بهداشتی می باشد. 54 ایزوله بر اساس ویژگی های مورفولوژیکی و بیوشیمیایی از پنیر ليقوان متعلق به جنس های لاکتوباسیلوس، انتروکوکوس، استرپتوکوکوس، پدیوکوکوس، لوکونستوک و لاکتوکوکوس شناسایی شدند که به ترتیب (5 / 55)، (11 / 11)، (9 / 25)، (5 / 55)، (3 / 70) و (1 / 85 %) از کل ایزوله ها را تشکیل می دادند. گونه های غالب شامل گونه های لاکتوباسیلوس آگیلیس 13 ایزوله، لاکتوباسیلوس پلانترام 8 ایزوله، گروه انتروکوکوس فاسیوم 5 ایزوله بودند. نتایج این تحقیق پیشنهاد می کند که یکاستارتر کامل برای تولید پنیر ليقوان به روش صنعتی ممکن است شامل گونه های لاکتوباسیلوس آگیلیس، لاکتوباسیلوس پلانترام، گروه انتروکوکوس فاسیوم و گونه هایی از لاکتوکوکوس و لوکونستک باشد.

کلمات کلیدی:

پنیر ليقوان، شناسایی فلور لاکتیک باکتریایی، خواص بیوشیمیایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/140504>

