

## عنوان مقاله:

اثر خشک کردن میکروویو- خلاء و هیدروکلونیدها بر زنده مانی باکتری های آغازگر ماست

## محل انتشار:

بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

## نویسندگان:

مرجان اسمعیل زاده نصیری - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی

سلیمان عباسی

سیدمهدی سیدین اردبیلی

## خلاصه مقاله:

ماست محصول تخمیر لاکتیکی شیر توسط باکتریهای آغاز گر است که ماندگاری کوتاهی دارد ولی می توان با خشک کردن ماندگاری آن را افزایش داد لذا دراین تحقیق ماست بدون چربی حاوی 10 و 20 و 28 درصد ماده خشک توسط خشک کن میکروویو خلاء درتوانهای مختلف خشک شد و تاثیر این متغیرها روی تعداد باکتریهای آغاز گر و رنگ پودرها بررسی شد همچنین تاثیر حضور هیدروکلونیدهای کتیرا مخلوط گوار - خرنوب ، کتیرا - خرنوب و کتیرا - گوار به میزان تا 6/0% وزنی / وزنی و به نسبت 20:80 روی بافت ماست بازساخته و زنده مانی باکتریهای آغازگر مورد ارزیابی قرارگرفت نتایج نشان داد که افزایش توان و درصد ماده خشک روی رنگ و تعدادباکتریهای آغاز گر مورد ارزیابی قرارگرفت نتایج نشان داد که افزایش توان و درصد ماده خشک روی رنگ و تعداد باکتریها اثر منفی داشت در حالی که حضور هیدروکلونیدهای علاوه برافزایش جزئی احتمال زنده مانی سبب بهبود قابل توجه درباخت و ویژگیهای ماست بازساخته تهیه شده از پودرماست خشک شده با خشک کن میکروویو خلا شد

## کلمات کلیدی:

ماست بازساخته ، هیدروکلونید - باکتری آغازگر - خشک کن میکروویو - خلاء

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/148720>

