

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر اینولین بر زنده مانى لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس و ویژگی های کیفی پنیر سفید فراپالایش سینیوتیک

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

هادی قائمی - دانشجوی کارشناسی ارشد

جواد حصاری

رضوان پوراحمد

خلاصه مقاله:

در این پژوهش قابلیت تولید پنیر سفید ایرانی فراپالایش سینیوتیک حاوی سویه پروبیوتیک لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس و اینولین در دو سطح 2 و 4 درصد به عنوان پریبیوتیک بررسی گردید پنیرهای تولیدی دردمای 6 درجه سانتیگراد به مدت 60 روز نگهداری شد و ویژگیهای میکروبی و شیمیایی شامل ماده خشک PH اسیدیته نمک چرب یو پروتئین بررسی شد در طول دوره نگهداری و ویژگیهای بافتی وحسی نمونه های پنیر نیز به ترتیب با دستگاه آنلیز بافت و تست پانل ارزیابی گردید در تمامی نمونه ها تعداد باکتریهای زنده تا روز 45 نگهداری بیش از مقدار توصیه شده لازم برای ایجاد اثرات مفید در سلامتی انسان به عنوان فراورده پروبیوتیک بود همچنین تمامی نمونه ها در طول رسیدن PH کاهش و درصد اسیدیته و نمک افزایش نشان داد اما درصد چربی و ماده خشک تغییراتی معنی داری $P < 0/05$ نداشتند.

کلمات کلیدی:

پنیرسفید فراپالایشی - پروبیوتیک - اینولین - سینیوتیک

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/149038>

