

عنوان مقاله:

بررسی اثر باکتریوفازها بر فرآیند تولید فرآورده های تخمیری شیر

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

فائزه تجلی - عضو هیئت علمی پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی جهاد دانشگاهی مشهد

سمانه گازرانی - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی کشاورزی علوم و صنایع غذایی

خلاصه مقاله:

انسان از هزاران سال قبل باکتریهای تولید کننده اسید لاکتیک را به طور طبیعی در شیر وجود دارند برای تهیه ماست پنیرو فرآورده های دیگر شیر مورد استفاده قرار داده است با توجه به صنعتی شدن تولید پیشرفت قابل توجهی در زمینه تولید باکتریهای آغازگر انجام شد زیرا لازم است که فرآورده روزانه باکیفیت ثابت تولید گردد باکتریوفازها در صنایع شیر عامل مهمی هستند آنها باعث کاهش یا عدم فعالیت باکتریهای تولید کننده ماست و در نهایت تاثیر یا عدم تشکیل لخته در مرحله گرمخانه گذاری می شوند اثر دیگر آنها عدم تولید محصول و یا تولید محصولی با کیفیت بسیار پایین است در بیان پژوهش برای پایش فازها از روش تیتراسیون پلاک دولایه در سه تکرار استفاده شد. نتایج نشان داد بیشترین فاززدگی مربوط به باکتری استرپتوکوکوس ترموفیلوس در نمونه ماست خارج شده از گرمخانه می باشد.

کلمات کلیدی:

باکتریوفاز - باکتریهای لاکتیک - فاززدگی - استرپتوکوکوس ترموفیلوس - لاکتوباسیلوس دلبروکی - تیتراسیون پلاک دولایه

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/149063>

