

عنوان مقاله:

تغییرات ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی و حسی ماست قالبی پروبیوتیک در پاسخ به افزودن عصاره چای سبز

محل انتشار:

فصلنامه میکروب شناسی مواد غذایی، دوره 9، شماره 1 (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 20

نویسندگان:

نسرین آذرجم - دانشگاه آزاد اسلامی، واحد علوم و تحقیقات تهران، دانشکده علوم و مهندسی صنایع غذایی، تهران، ایران

علیرضا شهاب لواسانی - استادیار

انوشه شریفان - دانشیار گروه صنایع غذایی، دانشکده صنایع غذایی، واحد علوم و تحقیقات، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران

خلاصه مقاله:

در این تحقیق افزودن عصاره چای سبز بر ویژگی‌های زنده‌مانی سویه پروبیوتیک لاکتوباسیلوس کازئی و برخی از ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی و ارزیابی حسی بررسی شد. تیمارهای T₁، T₂، T₃ و T₄ به ترتیب حاوی صفر (شاهد)، دو، چهار و شش درصد عصاره چای سبز و مقدار تلقیح لاکتوباسیلوس کازئی برای همه تیمارها ۱۰۸ cfu/ml در نظر گرفته شد. هر تیمار دارای سه تکرار و آزمایشات به صورت طرح کاملا تصادفی در طی روزهای یک، هفت و ۱۴ از دوره نگهداری انجام شد. بیش‌ترین اسیدیته (دورنیک) و کمترین pH مربوط به T₄ بود. بیش‌ترین درصد ماده خشک مربوط به تیمار T₁ (شاهد) می‌باشد. از نظر درصد چربی تفاوت معنی داری مشاهده نشد (P>0.05) و مقدار چربی کلیه تیمارها ثابت بود. بیش‌ترین درصد سینرسیس مربوط به تیمار T₄ بود. از نظر ویژگی‌های آنتی‌اکسیدانی و ارزیابی فنل کل، کم‌ترین درصد فنل کل و ویژگی‌های آنتی‌اکسیدانی مربوط به تیمار T₁ (شاهد) و تیمار حاوی عصاره چای سبز بیشتر دارای درصد فنل بیشتری بودند. بیش‌ترین میزان زنده‌مانی سویه لاکتوباسیلوس کازئی در تیمار حاوی ۶ درصد عصاره چای سبز گزارش شد. ارزیابی حسی نیز نشان داد کلیه تیمارها با گذشت زمان از نظر امتیازات حسی داده شده توسط ارزیابان حسی روند کاهشی نشان دادند با این حال تیمار شاهد (T₁) دارای بیش‌ترین امتیاز حسی و نزدیک‌ترین تیمار به تیمار شاهد، تیمار B حاوی دو درصد عصاره چای سبز می‌باشد. افزودن عصاره چای سبز تا سطح دو درصد علاوه بر بهبود قابلیت زنده‌مانی لاکتوباسیلوس کازئی بر ویژگی‌های حسی ماست قالبی تأثیر نامطلوبی ندارد.

کلمات کلیدی:

سینرسیس، لاکتوباسیلوس کازئی، زنده‌مانی، فعالیت آنتی‌اکسیدانی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1496826>

