

عنوان مقاله:

تاثیر عصاره آبی و اتانولی موسیر بر استرپتوکوکوس ترموفیلوس و لاکتوباسیلوس بولگاریکوس در محیط آبگوشت TSB و ماست

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

سارا اشرفیان - گروه بهداشت و کنترل کیفیت مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه شهرکرد، شهرکرد، ایران.

مجتبی بنیادیان - گروه بهداشت و کنترل کیفیت مواد غذایی، دانشگاه شهرکرد

حمداله مشتاقی - گروه بهداشت و کنترل کیفیت مواد غذایی

خلاصه مقاله:

ماست یکی از محبوبترین فرآورده‌های لبنی است که در سراسر دنیا به طور وسیعی مصرف می‌شود و با توجه به بالا بودن ارزش تغذیه‌ای وجود باکتری‌های مفید در آن مورد توجه فراوانی قرار گرفته است. هدف از این مطالعه، بررسی تاثیر عصاره های اتانولی و آبی موسیر بر باکتری‌های آغازگر ماست (استرپتوکوکوس ترموفیلوس و لاکتوباسیلوس بولگاریکوس) می‌باشد. عصاره آبی و اتانولی موسیر به روش خیساندن استخراج گردید. سپس MIC و MBC عصاره ها برای باکتری‌های آغازگر ماست به روش میکرودايلوشن اندازه گیری شد. عصاره‌ها در غلظت‌های MIC به همراه سه درصد مایه ماست به شیر اضافه شدند. شیرهای تلقیح شده در دمای ۴۵ درجه سانتی‌گراد تا رسیدن به pH ۴/۴، گرمخانه‌گذاری شده و سپس در دمای چهار درجه سانتی‌گراد نگهداری شدند. آزمون‌ها در روزهای یک، سه، هفت و ۱۴ شامل اندازه گیری pH، اسیدیته و شمارش باکتری‌های آغازگر روی نمونه‌ها انجام شد. نتایج نشان داد در روزهای مختلف، اسیدیته و pH گروه‌های عصاره نسبت به گروه کنترل دارای اختلاف آماری معنی‌دار بودند ($p < 0.05$). آزمون شمارش باکتری‌های آغازگر در روزهای یک، سه، هفت و ۱۴، گروه‌های تیمار نسبت به گروه کنترل دارای اختلاف آماری معنی‌دار بودند ($p < 0.05$). نتایج مطالعه نشان دهنده اثر مهار کننده بیشتر عصاره آبی موسیر بر باکتری‌های آغازگر ماست نسبت به عصاره اتانولی موسیر بود ($p < 0.05$). بطور کلی نتایج این مطالعه نشان داد باکتری‌های آغازگر در ماست موسیر تا روز ۱۴ نگهداری در یخچال زنده و فعال بوده و می‌تواند اثرات پروبیوتیکی باکتری‌های آغازگر ماست را به مصرف کننده انتقال دهد.

کلمات کلیدی:

عصاره، موسیر، باکتری‌های آغازگر، ماست

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1496828>

