

عنوان مقاله:

با آب پنیر به عنوان مکمل غذایی مغذی برای تولید اسید لاکتیک از طریق تخمیر توسط لاکتوباسیلوس کازئی

محل انتشار:

همایش ملی صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

مژگان مقصودلو - دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار گروه علوم و صنایع غذایی

مرجان صالحی

فهیمة زمانی افشار

مینا توحید زاده

خلاصه مقاله:

یک فراورده جانبی MCN با ارزش پایین است که درصنع مالت به وجود می آید و یک منبع ارزان از نیتروژن و ویتامین هاست و این قابلیت را دارد که به عنوان یک مکمل مغذی در تخمیرها برای تولید اسید لاکتیک استفاده شود دراین کار مکمل آب پنیر به همراه MCN برای تولید اسید لاکتیک از طریق تخمیر به وسیله لاکتوباسیلوس کازئی را بررسی یکردیم نتایج نشان میدهند که MCN می تواند به خوبی به عنوان یک مکمل غذایی برای تولید اسید لاکتیک از طریق تخمیر و دستیابی به قند تبدیل شده است و بازده اسید لاکتیکی مشابه با مکملهای YE به کار رود با این وجود نتایج نشان میدهند که میزان ناخالصی های باقیمانده پس از فرایند تخمیر خیلی بالاست

کلمات کلیدی:

تخمیر اسید لاکتیک - آب پنیر پرمیت - MCN

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/150249>

