

## عنوان مقاله:

اثرات مفید باکتری پروبیوتیک بر سس سالاد

## محل انتشار:

یازدهمین کنفرانس بین المللی علوم صنایع غذایی، کشاورزی ارگانیک و امنیت غذایی (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

## نویسندگان:

مناات کردنوکنده - دانشجوی مهندسی علوم صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد گرگان، ایران .

مهديس مرادی - مدرس دانشگاه آزاد اسلامی واحد گرگان، ایران

## خلاصه مقاله:

فرآورده های پروبیوتیکی با دلیل داشتن ارزش تغذیه ای و درمانی بالا از مباحث پراهمیت در عرصه صنعت تغذیه و پزشکی است که استفاده از آن در اکثر فرآورده های غذایی با هدف ارتقا سطح سلامت جامعه از اهمیت بالایی برخوردار است. امروز سس ها یکی از محبوبترین و پرمصرف ترین فرآورده لبنی خوراکی است که در دنیا از استقبال بالایی برخوردار است. سس مایونز بستر مناسبی برای انواع باکتری ها خصوصا پروبیوتیک ها را فراهم کند . عمدتا باکتری لکتوباسیلوس بیفیدوس به دو شکل ریزپوشانی و آزاد به فرمولسیون سس مایونز نشان داد که باکتری لکتوباسیلوس بیفیدوس به دو صورت آزاد و ریزپوشانی شده به سس سالاد در دمای ۴ درجه سانتیگراد و زمان ۷ روز نگهداری بر میزان زنده مانی باکتری، pH و... اثرگذار است. همچنین می توان بیان کرد که سس سالاد حاوی باکتری های ریزپوشانی شده در ۴ درصد آلزینات قادر است خواص عملگرا بسیار مطلوبی در فرآورده نهایی برجا گذارد

## کلمات کلیدی:

پروبیوتیک، سس مایونز، لکتوباسیلوس بیفیدوس.

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1517589>

