

## عنوان مقاله:

ارزیابی زنده مانی و تاثیر لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس (LA-5) بر برخی ویژگی های پنیر کوزه (یادداشت تحقیقاتی)

## محل انتشار:

فصلنامه تحقیقات مهندسی سازه های آبیاری و زهکشی، دوره 14، شماره 3 (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

## نویسندگان:

فاطمه دهنوی - دانش آموخته کارشناسی ارشد

اصغر خسروشاهی اصل - استاد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه ارومیه

شهین زمردی - استادیار بخش فنی و مهندسی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی آذربایجان غربی

## خلاصه مقاله:

زنده مانی لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس در پنیر کوزه در دوره ۱۲۰ روز نگهداری در دمای ۸-۶ درجه سلسیوس بررسی شد. برای این منظور سه تیمار از پنیر کوزه شامل کنترل (C) حاوی فقط استارتر تجاری، تیمار (LA) حاوی فقط باکتری لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس بدون استارتر تجاری و تیمار (LAS) دارای استارتر تجاری و باکتری لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس، به صورت توام، تهیه شد. نتایج تجزیه آماری نشان می دهد که در دوره نگهداری، تعداد باکتری های پروبیوتیک در نمونه های پنیر پروبیوتیک فاقد استارتر تجاری ۲ سیکل لگاریتمی و در نمونه های پنیر پروبیوتیک دارای استارتر تجاری یک سیکل لگاریتمی کاهش می یابد ( $P < 0.05$ ). همچنین مشخص شد که تعداد باکتری های زنده مانده در پایان دوره نگهداری بیش از حداقل مقدار توصیه شده لازم برای ایجاد اثرهای مفید در سلامت انسان (۱۰۷-۱۰۶ کلنی در گرم) است. لذا به نظر می رسد استفاده از استارتر تجاری همراه پروبیوتیک در تولید پنیر کوزه ضروری است. بر اساس نتایج ارزیابی حسی، نمونه پنیر پروبیوتیک حاوی استارتر تجاری (LAS)، در مقایسه با سایر نمونه ها، امتیاز طعم و بافت بالاتری دارد ( $P < 0.05$ ). بنابراین احتمالاً می توان از لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس در ترکیب با استارتر تجاری با موفقیت در تولید پنیر کوزه استفاده کرد، بدون آن که بر کیفیت آن اثر نامطلوب داشته باشد.

## کلمات کلیدی:

ارزیابی حسی، پنیر کوزه، قابلیت زنده مانی، لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1576656>

