

عنوان مقاله:

تولید ماست با استفاده از گونه های پروبیوتیک و کالچر ماست و بررسی الیگوساکاریدهای حاصله

محل انتشار:

دومین کنفرانس ملی غذای فراسودمند (عملگر) (سال: 1387)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسنده:

مریم عزیزخانی - کارشناس ارشد علوم و صنایع غذایی

خلاصه مقاله:

میکروارگانیزم های پروبیوتیک موادی تحت عنوان پریبیوتیک ها را تولید مینمایند که تاثیرات مثبتی بر دستگاه گوارش دارند. پروبیوتیک ها به میزان زیادی در تولید محصولات لبنی تخمیری مانند ماست مورد استفاده قرار می گیرند. هدف این تحقیق بررسی تولید ماستی با خواص سیتیبیوتیک می باشد که در آن بیفیدوباکترها قادر به تولید الیگوساکاریدها باشند. برای این منظور در نمونه های تهیه شده، جمعیت زنده 5 گونه بیفیدوباکتری به ماست تلقیح شد و تولید گالاکتوالیگوساکارید، فعالیت بتا-گالاکتوزیداز و دیگر تغییرات بیوشیمیایی مورد بررسی قرار گرفت. نتایج نشان می دهند که در طول زمان نگهداری، الیگوساکاریدها تحت هیچ هیدرولیزی قرار نمی گیرند. هیدرولیز لاکتوز در ماست های تلقیح شده با *B.bifidum* و *B.infantis*، *B.breve* نسبت به ماست های تلقیح شده با *B.animalis* و *B.longum* بیشتر بود. کاهش فعالیت بتا-گالاکتوزیداز در دوره نگهداری ماست ها به علت افت PH رخ می دهد. ماست های حاوی *B.infantis* در دوره پیش تلقیح (حاوی غلظت بالاتری از الیگوساکاریدها بودند. تعداد بیفیدوباکترها به جز در مورد *B.animalis* در طول نگهداری ماست به شدت کاهش می یابد

کلمات کلیدی:

پروبیوتیک، پریبیوتیک، سینیوتیک، ماست

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/161315>

