

عنوان مقاله:

بررسی رشد میکروب های پروبیوتیکی لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس و بیفیدوباکتریوم بیفیدوم در شیر سویا

محل انتشار:

اولین همایش ملی پروبیوتیک و محصولات فراویژه (سال: 1389)

تعداد صفحات اصل مقاله: 3

نویسندگان:

سارا رضازاده - دانش آموخته مهندسی صنایع غذایی و عضو باشگاه پژوهشگران جوان، دانشگاه

محمدحسین مرحمتی زاده - استاد یار و عضو هیات علمی گروه بهداشت مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی، دا

زینب نظافت کازرونی - دانش آموخته دکترای دامپزشکی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه آزاد اسلامی

ابراهیم جعفری - دانشجوی زیست شناسی سلولی مولکولی گرایش میکروبیولوژی، دانشگاه آزاد ا

خلاصه مقاله:

جهت بررسی رشد باکتری های لاکتوباسیلوس اسیدوفیلو ، س بیفیدو باکتریوم بیفیدوم در شیر سویا، به شکل جدا گانه و مخلوط در تهیه شیر سویای پروبیوتیکی این تحقیق انجام شد. در مرحله اول از شیر سویای ساده استفاده شد و به نمونه اول شیر سویا، لاکتو باسیلوساسیدو فیلوس، به نمونه دوم بیفیدو باکتریوم بیفیدوم و به نمونه سوم لاکتو باسیلوس اسیدوفیلوس و بیفیدو باکتریوم بیفیدوم به صورتهمزمان به عنوان استارتر افزوده شد. تغییرات حاصله در شیر سویای تلقیحی از نظر شاخص های اسیدیته و قابلیت زیستی باکتری های پروبیوتیکی در فرجه های زمانی به ترتیب دو ساعته و سه روزه در گرمخانه ثبت گردید. در ادامه این پژوهش از شیر سویای طعم دار (طعم طالبی) با اسیدیته و میزان باکتری کمتر در هر لیتر در نظر گرفته شد. مشاهدات حاکی از آن بود که شیر سویای ساده حاوی لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس و پس از آن لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس - بیفیدو باکتریوم بیفیدوم زود تر از بیفیدوباکتریوم بیفیدوم به اسیدیته 42 درجه دورنیک رسید و شیر سویای حاصل از آن ها با مزه تندى مواجه شد. اما محصول تولیدی از بیفیدو باکتریوم بیفیدوم مزه بهترینسبت به دو محصول دیگر داشت. در کل شیر سویاهای تولیدی از نظر طعم مورد قبول واقع نشد. محصولات تولیدی از شیر سویای طعمدار (طالبی) مزه بهتری نسبت به شیر سویای ساده داشت و مورد قبول واقع شد.

کلمات کلیدی:

پروبیوتیک، شیر سویا، لاکتو باسیلوس اسیدو فیلوس، بیفیدو باکتریوم بیفیدوم

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/168988>

