

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر عصاره جلبک اسپیرولینا پلاتنسیس بر پنیر در دمای یخچال

محل انتشار:

چهاردهمین کنفرانس بین المللی علوم صنایع غذایی، کشاورزی ارگانیک و امنیت غذایی (سال: 1402)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسنده:

آرزو اصلان نسب - دانشجوی کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی، واحد علوم تحقیقات، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران.

خلاصه مقاله:

حفظ قابلیت زنده مانی باکتری های پروبیوتیک در محصولات لبنی به دلیل عدم توانایی بسیاری از تولیدکنندگان لبنیات تخمیر شده، همچنان یک چالش بزرگ است، بنابراین اطمینان از زنده ماندن باکتری های پروبیوتیک تا زمان مصرف محصولات میزبان مورد توجه بسیاری از افرادی که دنبال زندگی سالم هستند بوده است. پنیر به واسطه داشتن ماده خشک، چربی و pH بالاتر نسبت به فرآورده هایی شبیه ماست قادر است در انتقال پروبیوتیک های زنده نقش موثرتری ایفا کند. هدف از این مطالعه بررسی تاثیر عصاره جلبک اسپیرولینا پلاتنسیس بر خواص فیزیکی و شیمیایی پنیر فتا در نگهداری شده در دمای یخچال می باشد تیمارهای بررسی حاضر شامل، کنترل نمونه حاوی پروبیوتیک + ۱ درصد عصاره جلبک اسپیرولینا، نمونه حاوی پروبیوتیک. ۱ / ۵ درصد عصاره جلبک اسپیرولینا پلاتنسیس بودند. سپس به مدت ۴۹ روز در دمای یخچال ۱۴ درجه سانتی گراد نگهداری شدند و آنالیزهای مختلف در فواصل زمانی معین (۷، ۱۴، ۲۱، ۲۸، ۳۵، ۴۲ و ۴۹ روز انجام گرفت و تمامی آزمایشات در ۳ تکرار انجام شد نتایج نشان داد که تیمار حاوی پروبیوتیک ۱ / ۵ درصد عصاره جلبک اسپیرولینا بهترین عملکرد را بر روی خواص فیزیکی و شیمیایی نشان داد.

کلمات کلیدی:

باکتری پروبیوتیک پنیر فتا اسپیرولینا، پلاتنسیس خواص فیزیکی شیمیایی.

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1705827>

