

عنوان مقاله:

مطالعه مقایسه ایی از اثر تخمیر بر قابلیت آنتی اکسیدانی شیر و شیر سویای حرارت دیده

محل انتشار:

فصلنامه تحقیقات نظام سلامت، دوره 9، شماره 2 (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

سحر ترکی باغبادرانی - MSc Student, Department of Food Sciences and Technology, School of Agriculture and Natural Resources, Islamic Azad University, Sciences and Research Branch, Tehran, Iran

محمدرضا احسانی - Professor, Department of Food Sciences and Technology, School of Agriculture and Natural Resources, Islamic Azad University, Science and Research Branch, Tehran, Iran

مریم میرلوحی - Assistant Professor, Food Security Research Center, Department of Food Technology, School of Nutrition and Food Sciences, Isfahan University of Medical Sciences, Isfahan, Iran (Corresponding Author) Email: m_mirlohi@hlth.mui.ac.ir

حمید عزت پناه - Associate Professor, Department of Food Sciences and Technology, School of Agriculture and Natural Resources, Islamic Azad University, Sciences and Research Branch, Tehran, Iran

خلاصه مقاله:

مقدمه: بر اساس تحقیقات موجود، تخمیر شیر و شیر سویا با باکتری های لاکتیک به افزایش قابلیت آنتی اکسیدانی آن ها می انجامد، در مطالعه قبلی ما، تخمیر شیر و شیر سویای فرادما با یک سویه بومی از لاکتو باسیلوس پلنتارم قابلیت آنتی اکسیدانی در شیر سویای فرادما را کاهش داد. بنابراین بررسی اثر سویه باکتریایی و شدت فرایند حرارتی متحمل شده بر نمونه های استریلیزه و پاستوریزه غیر تخمیری و تخمیر شده شیر و شیر سویا در تحقیق حاضر مورد پژوهش قرار گرفت. روش ها: بررسی افزایش قابلیت آنتی اکسیدانی به روش اثر مهار کنندگی رادیکال آزاد ۱، DPPHI-۱ (diphenyl-۲-picrylhydrazyl) تخمیر با سه سویه متفاوت از لاکتوباسیلوس پلانتاروم، لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس و لاکتوباسیلوس رامنوسوس انجام شد. یافته ها: اثر مهار کنندگی رادیکال آزاد DPPH در نمونه های (پاستوریزه و استریلیزه) شیر سویا و شیر گاو به ترتیب $۸۴/۳۱ \pm ۶۷/۶$ ، $۹۹/۰$ و $۹۳/۳۵ \pm ۳۴/۲$ و $۹۹/۱۴ \pm ۴۱/۲$ حاصل شد. شاخص فوق طی تخمیر با سویه های مختلف مستقل از سویه باکتریایی، در شیر سویای پاستوریزه و استریلیزه به ترتیب $۵۰/۳ \pm ۴/۴۵$ و $۲۱/۱۲ \pm ۳۶/۲۴$ و در نمونه های مشابه شیر گاو به ترتیب مقادیر $۲۴/۵ \pm ۱۰/۲۵$ و $۳۸/۲۴ \pm ۰۱/۴$ به دست آمد. نتیجه گیری: تخمیر شیر سویای پاستوریزه و استریلیزه به ترتیب منجر به افزایش و کاهش قابلیت آنتی اکسیدانی آن می شود. در صورتی که در مورد نمونه های تخمیری شیر، قابلیت آنتی اکسیدانی به طور مستقل از نوع فرایند حرارتی به کار رفته سبب افزایش قابلیت فوق می گردد. واژه های کلیدی: شیر، شیر سویا، لاکتوباسیلوس پلانتاروم، قابلیت آنتی اکسیدانی

کلمات کلیدی:

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1730213>



