

عنوان مقاله:

بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و زنده مانی باکتری های اسید لاکتیک در نوشیدنی فراسودمند آب تره

محل انتشار:

فصلنامه علمی پژوهشی میکروبیولوژی کاربردی در صنایع غذایی، دوره 9، شماره 1 (سال: 1402)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

نویسندگان:

لیلا مظفری - نویسنده

اکرم شریفی - نویسنده مسئول

آتوسا فرخ - نویسنده

خلاصه مقاله:

در این پژوهش باکتری های لاکتوباسیلوس کازئی و لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس به نوشیدنی آب تره اضافه شد و خواص فیزیکوشیمیایی، فعالیت آنتی اکسیدانی، قابلیت زنده مانی باکتری های پروبیوتیک و ویژگی های حسی نمونه ها در بازه زمانی 1، 15 و 30 روز پس از تولید بررسی شد. نتایج نشان داد که pH تمام نمونه ها با گذشت زمان به طور معنی داری کاهش یافت. نمونه های محتوی مقادیر بالاتر آب تره، بریکس بیشتری داشتند و با گذشت زمان کدورت تمامی نمونه ها به طور معنی داری کاهش یافت. نمونه های با مقادیر بالاتر آب تره دارای محتوای فنل کل و فعالیت آنتی اکسیدانی بالاتری بودند و با گذشت زمان IC50 تمامی نمونه ها به طور معنی داری افزایش و محتوای فنل کل آنها به طور معنی داری کاهش یافت. در روزهای یکم و پانزدهم، بالاترین میزان زنده مانی هر دو ریززنده متعلق به نمونه های حاوی 75% آب تره بود. عصاره آب تره با فعالیت آنتی اکسیدانی و ترکیبات فنلی قابل توجه به زنده مانی لاکتوباسیلوس کازئی و لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس کمک کرد. نتایج ارزیابی حسی نشان داد که در تمام روزهای مورد بررسی، اختلاف آماری معنی داری در امتیاز طعم، بو، ظاهر، رنگ و پذیرش کلی نمونه ها وجود نداشت.

کلمات کلیدی:

آب تره، فراسودمند، لاکتوباسیلوس کازئی، لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1732239>

