

عنوان مقاله:

بررسی راههای افزایش قابلیت زنده مانی باکتری های پروبیوتیک در ماست

محل انتشار:

دومین سمینار ملی امنیت غذایی (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

الهام مهدیان - استادیار دانشگاه آزادقوچان

فروغ صادق الحسینی - دانشگاه آزادقوچان

حجت کاراژیان - استادیار دانشگاه آزاد تربت حیدریه

خلاصه مقاله:

عوامل مختلفی برزنده مانی پروبیوتیک ها در محصولات لبنی تخمیری اثر میگذارند از جمله این عوامل میتوان به اسیدیته PH پراکسید هیدروژن میزان اکسیژن محلول دمای نگهداری گونه و نژاد میکروارگانیسم غلظت اسید لاکتیک و اسید استیک و بافرهایی مثل پروتئین های آب پنیر اشاره کرد محصولات لبنی به دلیل داشتن خاصیت بافری می توانند به زنده مانی پروبیوتیک ها کمک نمایند گونه های باکتریایی که به عنوان پروبیوتیک انتخاب میشوند بایستی قادر به حفظ حیات خود در مقابل اسید معدن (4-1 pH نمکهای صفراوی آنزیم های لوله گوارشی مثل لیزوزیم متابولیت های سمی مثل فنول ها که در طی هضم غذا تولید می شوند باکتریوفاژها پادزیست ها و شرایط بی هوایی روده باشند پروبیوتیک ها نه تنها بایستی شرایط مذکور را تحمل کنند بلکه در صورت فراهم آمدن شرایط مطلوب قادر به تشکیل پرگنه در روده باشند.

کلمات کلیدی:

ماست پروبیوتیک، زنده مانی، پروبیوتیک ها، استارترکالچر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/177519>

