

عنوان مقاله:

ارزیابی اثربخشی بیوتیکی اینولین استخراجی از گیاه کاسنی با منشاء غیربومی

محل انتشار:

دومین سمینار ملی امنیت غذایی (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

منیره نهاردانی - دانش آموخته کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واح

مرضیه حسینی نژاد - کارشناسی ارشد

مرتضی محمدی - کارشناسی ارشد صنایع غذایی

زهرا پورفلاح - کارشناسی ارشد صنایع غذایی

خلاصه مقاله:

اینولین به دلیل ویژگی های عملکردی و همچنین خصوصیات سلامت زایی خود به طور بسیار گسترده در غذاهای عملگر سطح جهان مورد استفاده قرار می گیرد. در این پژوهش هدف، استخراج اینولین از گیاه دارویی، ارزیابی اینولین بدست آمده و همچنین مقایسه اینولین استخراجی با نمونه تجاری بوده است. پروسه تولید اینولین شامل استخراج عصاره خام حاوی اینولین طبیعی موجود در ریشه کاسنی، خالص سازی و سپس تغلیظ عصاره استخراجی بود و در نهایت اینولین به وسیله ترسیب با اتانول بازیابی گردید. به منظور تعیین ویژگی های اینولین آزمون های فیزیکی و شیمیایی شامل، تعیین کربوهیدرات کل، قند احیا، pH، درصد ماده خشک و درصد خاکستر صورت گرفت و درجه پلیمریزاسیون (DP) اینولین استخراجی تعیین گردید. افزایش رشد و فعالیت باکتری های پروبیوتیک *Lactobacillus rhamnosus*، *Lactobacillus casei* و باکتری پاتوژن *E.coli* 1 و 2 مورد بررسی قرار، تحت تاثیر اینولین استخراجی در درصدهای مختلف 0 گرفت و با اینولین خالص تجاری و گلوکز مقایسه گردید. نتایج تغییرات جذب سنجی و بررسی رشد و زنده مانی سلول های باکتریایی نشان داد که سطح 2 درصد اینولین ها در افزایش دانسیته سلولی و افزایش رشد و بقاء (افزایش تقریبی 10^1 Log) باکتری پروبیوتیک موفق تر بودند، درحالیکه سطح 2 درصد گلوکز در افزایش رشد و تکثیر اشرشیاکلی موثرتر بود

کلمات کلیدی:

اینولین، پری بیوتیک، کاسنی، باکتری پروبیوتیک

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/177888>

