

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر افزودن دو صمغ لوبیای خرنوب و زانتان بر زنده مانی باکتری های پروبیوتیک و ظرفیت نگهداری آب ماست سین بیوتیک شتر

محل انتشار:

دوماهنامه پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 16، شماره 1 (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسندگان:

ژاله سادات لاجوردی - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی، دانشگاه تهران.

محمد سعید یارمند - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی، دانشگاه تهران.

زهرا امام جمعه - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی، دانشگاه تهران.

امیر نیاسری نسلجی - گروه علوم پایه، دانشکده درمانگاهی، دانشگاه تهران دامپزشکی.

خلاصه مقاله:

در این تحقیق تاثیر دو صمغ زانتان و لوبیای خرنوب بر خصوصیات فیزیکی و شیمیایی ماست فراسودمند سین بیوتیک از شیر شتر به همراه β -گلوکان استخراج شده از جو دوسر مورد مطالعه قرار گرفت. متغیرهای مورد بررسی شامل: صمغ لوبیای خرنوب (LBG) و صمغ زانتان (به نسبت 1:1) هر کدام در سه سطح 1/0، 2/0 و 3/0 % و β -گلوکان در سه سطح 1/5، 2 و 2/5 % به شیر با درصد چربی مشخص (9/1%) و باکتری های پروبیوتیک تلقیح شده به میزان (5/0%) افزوده شد. نتایج طبق روش آماری سطح پاسخ در روزهای اول، هفتم و چهاردهم مورد تجزیه و تحلیل قرار گرفت. مطابق با نتایج این بررسی ظرفیت نگهداری آب، با افزایش میزان صمغ ها (2/0%) و β -گلوکان (73/1%) افزایش یافته ولی گذشت زمان موجب کاهش آن می گردد. در صورتی که از درصدهای بالای β -گلوکان (6/1%) در تولید ماست فراسودمند سین بیوتیک استفاده شود، در روزهای اولیه تولید (از اولین روز تولید تا روز هفتم)، ماست حاوی تعداد مطلوبی از باکتری های زنده پروبیوتیک ($10^7 \times 2/8$ تا $10^7 \times 6$) است. ماست فراسودمند سین بیوتیک تولید شده از شیر شتر دارای ویژگی های فیزیکی مطلوب و بافت بسیار مناسبی است و بر اساس مواد مصرفی، دارای اثرات مطلوبی بر سلامتی مصرف کنندگان می باشد.

کلمات کلیدی:

صمغ زانتان، صمغ لوبیای خرنوب، β -گلوکان، شیر شتر، ماست

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1785715>

