

## عنوان مقاله:

ارزیابی تاثیر عصاره آبی قارچ شیتاکه بر زنده ماندن باکتری پروبیوتیک بیفیدوباکتریوم بیفیدیوم و خواص فیزیکی شیمیایی در پنیر فتا طی مدت زمان نگهداری

## محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 20، شماره 136 (سال: 1402)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

## نویسندگان:

Michael Sobati - *Graduated student in Department of Food Hygiene, Faculty of Veterinary Medicine, Amol University of Special Modern Technologies, Amol, Iran*

Hamidreza Kazemeini - *Department of Food Hygiene, Faculty of Veterinary Medicine, Amol University of Special Modern Technologies*

Rahem Khoshbakht - *Department of Pathobiology, Faculty of Veterinary Medicine, Amol University of Special Modern Technologies*

## خلاصه مقاله:

هدف از این مطالعه ارزیابی تاثیر عصاره آبی قارچ شیتاکه بر زنده ماندن باکتری پروبیوتیک بیفیدوباکتریوم بیفیدیوم و خواص فیزیکی شیمیایی در پنیر فتا طی مدت زمان نگهداری بوده است. در این مطالعه بررسی اثر عصاره قارچ شیتاکه به میزان ۱ و ۵/۱ و ۲ درصد بر زنده ماندن باکتری پروبیوتیک بیفیدوباکتریوم بیفیدوم و ویژگی‌های حسی و فیزیکی شیمیایی پنیر سین بیوتیک فتا در طی ۴۹ روز نگهداری بررسی شد. شمارش بیفیدوباکتریوم بیفیدوم در پنیر پروبیوتیکی حاوی عصاره قارچ شیتاکه در روز صفر و ۴۹، در گروه حاوی ۱ و ۵/۱ و ۲ درصد عصاره قارچ به ترتیب از ۹۹/۸ Log CFU/g به ۹۶/۹ و از ۹۵/۸ به ۲۲/۱۰ و از ۰۲/۹ به ۰۱/۱۱ رسید (P<۰۰۵). استفاده از ۲ درصد عصاره قارچ در پنیر پروبیوتیکی باعث بهبود زنده ماندن باکتری بیفیدوم به میزان Log CFU/g ۹۹/۱ شد و این در حالی است که استفاده از ۵/۱ درصد عصاره قارچ در مقایسه با ۱ درصد، باعث بهبود زنده ماندن باکتری پروبیوتیک به میزان ۲۷/۱ Log CFU/g و ۹۷/۰ شد. مطابق نتایج، در طول دوره نگهداری میزان اسیدیته و pH به ترتیب افزایش و کاهش یافت. همچنین افزودن غلظت های مختلف عصاره قارچ به پنیر پروبیوتیکی باعث بهبود بافت، عطر، طعم و افزایش رتبه پذیرش کلی نمونه حاوی هر سه غلظت عصاره قارچ نسبت به دو گروه کنترل و پنیر پروبیوتیکی گردید (P<۰۰۵). در مجموع، افزودن عصاره قارچ به پنیر پروبیوتیکی نسبت به گروه های کنترل، منجر به دریافت امتیازات بالاتر گردید. به طور کلی نتایج مطالعه نشان داد که افزودن عصاره قارچ شیتاکه باعث بهبود زنده ماندن باکتری پروبیوتیک در پنیر گردید. بنابراین کاربرد توأم عصاره قارچ شیتاکه به عنوان پری بیوتیک و پروبیوتیک ها در پنیر و سایر محصولات لبنی می تواند به عنوان اقدامی موثر و عملی در جهت بهبود سلامت مصرف کنندگان و افزایش ارزش غذایی محصولات توصیه می شود.

## کلمات کلیدی:

Shiitake, Survival, Probiotic, Feta Cheese, Bifidobacterium bifidium  
قارچ شیتاکه، زنده ماندن، پروبیوتیک، پنیر فتا، بیفیدوباکتریوم بیفیدیوم

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1825400>



