

عنوان مقاله:

اثر شلغم، کدو حلوائی و مخمر نانوائی بر فلور میکروبی و بافت دوینه

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 19، شماره 133 (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسندگان:

SAHAR BAHRAMI - MSc Student, Department of Food Science and Technology, Faculty of Food Industry, Bu-Ali Sina University, Hamedan, ۶۵۱۷۸-۳۸۶۹۵, Iran

nafiseh davati - Assistant professor, Department of Food Science and Technology, Faculty of Food Industry, Bu-Ali Sina University, Hamedan, ۶۵۱۷۸-۳۸۶۹۵, Iran Email: n.davati@basu.ac.ir

Nooshin Noshirvani - Assistant professor, Department of Food Science and Technology, Faculty of Technical and Natural Resources of Tuyserkhan, Bu-Ali Sina University, Hamedan

خلاصه مقاله:

اخیرا تولید محصولات تخمیری به دلیل فواید سلامت بخش آن به طور چشمگیری مورد توجه قرار گرفته است. دوینه یک فرآورده تخمیری شیری-غلاته است که غالبا در مناطق غرب ایران به صورت سنتی تهیه می‌شود. هدف از این مطالعه بررسی افزودن ۸% شلغم، ۸% کدو حلوائی به عنوان مکمل مغذی و مقادیر متفاوت خمیرترش ۰، ۰.۵ و ۱% جهت دستیابی به فرمولاسیونی بهینه با بافت مناسب و فلور میکروبی پایین در طی ۹ روز تخمیر بود. نتایج نشان داد که تیمارهای شلغم، کدو حلوائی و مخمر نانوائی باعث بهبود بافت و کاهش فلور میکروبی دوینه شدند. در نمونه‌های دوینه حاوی مکمل مغذی و مخمر نانوائی، ویسکوزیته افزایش یافت و متقابلا رشد باکتری‌های بیماری‌زا و pH کاهش معنی‌داری ($p < 0.05$) نسبت به نمونه شاهد در طی زمان تخمیر نشان داد. در حالیکه جذب آب و روغن اختلاف معنی‌داری ($p < 0.05$) در نمونه‌ها نشان نداد. براساس نتایج، فرمولاسیون حاوی ۱% مخمر نانوائی و ۸% شلغم به دلیل بافت بهتر و کنترل بهتر فساد میکروبی پیشنهاد می‌شود.

کلمات کلیدی:

Doineh, Turnip, Pumpkin, Bakery yeast, دوینه, شلغم, کدو حلوائی, مخمر نانوائی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1825445>

