

## عنوان مقاله:

بررسی ویژگی های نگهدارندگی، فیزیکیوشیمیایی و حسی نوشیدنی ماسینه

## محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 19، شماره 132 (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 17

## نویسندگان:

Sattar Safari Shurbakhorlo - M. Sc. Graduated of the Department of Food Science and Technology, Fasa Branch, Islamic Azad University, Fasa, Iran

Dornoush Jafarpour - Assistant professor of the Department of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, Fasa Branch, Islamic Azad University, Fasa, Iran

## خلاصه مقاله:

در طی تحقیق حاضر، یک محصول لبنی سنتی عشایری ایران با نام ماسینه تولید شد که از دوغ حرارت دیده تهیه شده و به آن افزودنی-های گیاهی شامل زردچوبه، پودر تخم شوید و زیره اضافه می‌شود. برخی ویژگی‌های فیزیکیوشیمیایی و میکروبی نمونه ماسینه در طول ۲۱ روز نگهداری در دمای ۴ °C مورد بررسی قرار گرفت. به علاوه، خواص آنتی‌اکسیدانی، اثرات ضد میکروبی و خصوصیات ارگانولپتیک محصول تولیدی در روز اول تولید، بررسی و با نمونه شاهد (دوغ حرارت دیده بدون افزودنی) مقایسه شد. نتایج نشان داد که افزودنی-های گیاهی به طور معنی‌داری باعث کاهش شمارش باکتریایی و شمارش کپک و مخمر در محصول ماسینه نسبت به نمونه شاهد شد ( $P < 0.05$ ). در ماسینه بیشترین خاصیت بازدارندگی بر علیه استافیلوکوکوس اورئوس با  $91/30$  mm مشاهده شد و کمترین اثر بازدارندگی بر علیه اشربیشیاکلی با میانگین  $50/15$  mm و بعد از آن اسپرژیلوس نایجر با میانگین  $12/18$  mm مشاهده شد. به علاوه، ترکیبات فنولی و درصد بازدارندگی DPPH و ABTS در ماسینه بالاتر از نمونه شاهد بدست آمد. pH و ویسکوزیته ماسینه بیشتر از دوغ بدون افزودنی بود که در طول نگهداری، این مقادیر به طور معنی‌داری کاهش پیدا کرد ( $P < 0.05$ ). همچنین نتایج ارزیابی حسی نشان داد که ارزیابان حسی طعم ماسینه تولیدی را مطلوب دانستند و از نظر پذیرش کلی تفاوت معنی‌داری با نمونه شاهد گزارش نکردند، اگرچه رنگ ماسینه از امتیاز پایین‌تری برخوردار بود. بنابراین با توجه به نتایج بدست آمده محصول ماسینه به عنوان یک نوشیدنی لبنی سودمند معرفی می‌شود که با کاربرد افزودنی‌های گیاهی، خصوصیات آنتی‌اکسیدانی و ویژگی‌های میکروبیولوژیک آن تقویت می‌شود.

## کلمات کلیدی:

Masineh, Antimicrobial, Phenolic Compounds, Shelf Life, Beneficial Foods  
ماسینه، ضد میکروبی، ترکیبات فنولی، ماندگاری، غذاهای سودمند

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1825470>

