

عنوان مقاله:

بررسی خواص بافتی و حسی ماستهای تولیدی توسط باکتریهای اسید لاکتیک جدا شده از ماستهای گوسفندی مناطق مشهد، همدان و دزفول

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 19، شماره 122 (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

.mobin zaman - MSc Student, Department of Food Science and Technology, Bu- Ali Sina University, Hamedan, Iran

nafiseh davati - Assistant professor, Department of Food Science and Technology, Bu- Ali Sina University, Hamedan, Iran

,Mostafa Karami - Associate Professor, Department of Food Science and Technology, Bu- Ali Sina University

خلاصه مقاله:

ماست گوسفندی یکی از محصولات لبنی مغذی در ایران است. هدف این مطالعه، شناسایی مولکولی باکتریهای اسید لاکتیک جدا شده از ماستهای گوسفندی مشهد، دزفول و همدان و بررسی خواص تکنولوژیکی آنها بود. ۴۷ جدایه باکتری توسط تکثیر ژن rDNA ۱۶S با PCR و سپس توالی‌یابی از نظر مولکولی شناسایی شدند. خواص تکنولوژیکی جدایه‌ها شامل تولید اسید لاکتیک، دی‌استیل، فعالیت‌های لیپولیتیکی، اوره‌آزی و پروتئولیتیکی بررسی شدند. آنالیز آماری داده‌ها توسط SPSS نشان داد که تولید دی‌استیل و تغییرات pH در طی ۲۴ ساعت توسط جدایه‌ها بین ماست‌های دزفول، همدان و مشهد به طور معنی‌داری ($P < 0.05$) متفاوت است. خواص تکنولوژیکی جدایه‌ها ثابت کرد که استرپتوکوکوس سالواریوس زیرگونه ترموفیلوس (H1, H2) و لاکتوباسیلوس دلبروکی زیرگونه بولگاریکوس (H1, H2, H3, H7, H9, H10) از ماست گوسفندی همدان پتانسیل تکنولوژیکی بالایی دارند. همچنین براساس نتایج آنالیز خواص حسی و سفتی بافت ماست‌های تولید شده توسط جدایه‌های منتخب، استرپتوکوکوس سالواریوس (H2) و لاکتوباسیلوس دلبروکی (H3) به عنوان کشت آغازگر مناسب پیشنهاد شدند.

کلمات کلیدی:

Lactic acid bacteria, texture, lipolytic, organoleptic, proteolytic, باکتری‌های اسید لاکتیک، بافت، لیپولیز، حسی، پروتئولیز

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1825568>

