

عنوان مقاله:

اثر نسبت های مختلف استارتر و نوع کشت پروبیوتیک بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی، بافتی، میکروبی و حسی پنیر سویای پروبیوتیک

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 19، شماره 125 (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسندگان:

Somayeh Mashayekh - Department of Food Science and Technology, Varamin-Pishva Branch, Islamic Azad University, Varamin, Iran

Rezvan Pourahmad - Department of Food Science and Technology, Varamin-Pishva Branch, Islamic Azad University, Varamin, Iran

Behrouz Akbari-Adergani - Food and Drug Laboratory Research Center, Food and Drug Administration, Ministry of Health, Treatment and Medical Education, Tehran

Mohammadreza Eshaghi - Department of Food Science and Technology, Varamin-Pishva Branch, Islamic Azad University, Varamin, Iran

خلاصه مقاله:

هدف از این تحقیق، بررسی اثر نسبت های مختلف استارتر و نوع کشت پروبیوتیک بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی، بافتی، میکروبی و حسی پنیر سویای پروبیوتیک بود. نسبت های مختلف استارتر (۵۰٪ ترموفیل + ۵۰٪ مزوفیل، ۲۵٪ ترموفیل + ۷۵٪ مزوفیل، ۷۵٪ ترموفیل + ۲۵٪ مزوفیل) همراه با گونه های مختلف باکتری های پروبیوتیک (لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس، لاکتوباسیلوس کازئی و بیفیدوباکتریوم لاکتیس) برای تولید پنیر پروبیوتیک سویا مورد استفاده قرار گرفت. تجزیه و تحلیل نتایج در یک طرح کاملاً تصادفی شامل ۱۲ تیمار با ۳ تکرار با استفاده از آنالیز واریانس دو طرفه انجام شد. میانگین ها به روش آزمون چند دامنه ای دانکن در سطح احتمال ۵ درصد مورد مقایسه قرار گرفتند. نتایج نشان داد که تیمار ۱۰ (نمونه پنیر حاوی ترکیب استارتر (۷۵٪ ترموفیل + ۲۵٪ مزوفیل) + باکتری پروبیوتیک لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس) کمترین pH و بیشترین اسیدیته را داشت. بالاترین میزان اسید استیک مربوط به تیمار ۱۲ (نمونه پنیر حاوی ترکیب استارتر (۷۵٪ ترموفیل + ۲۵٪ مزوفیل) + باکتری پروبیوتیک بیفیدوباکتریوم لاکتیس) بود. در تمام نمونه های پنیر سویای پروبیوتیک، جمعیت باکتری های پروبیوتیک در محدوده ۷-۸ log cfu/g بود. تیمار ۶ (نمونه پنیر حاوی ترکیب استارتر (۲۵٪ ترموفیل + ۷۵٪ مزوفیل) + باکتری پروبیوتیک لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس) بیشترین سختی، پیوستگی و فنریت بافت را داشت، همچنین تیمار ۶ دارای بالاترین امتیاز کیفیت حسی بود، به همین دلیل این نمونه به عنوان تیمار برتر انتخاب شد. در مجموع نتایج تحقیق نشان داد که پنیر سویا محیط مناسبی برای رشد باکتری های پروبیوتیک و تولید فرآورده فراسودمند می باشد.

کلمات کلیدی:

Soy cheese, Probiotics, Survival, Sensory quality, Texture

زنده مانی، کیفیت حسی، بافت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1828671>



