

عنوان مقاله:

بهینه سازی شرایط تولید اسید لاکتیک در فرایند غیر مداوم تخمیر آب پنیر توسط باکتری لاکتوباسیلوس کارژی

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 7، شماره 25 (سال: 1389)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسنده:

خلاصه مقاله:

چکیده بدلیل مصرف فراوان اسید لاکتیک و مشتقات آن، در سال های اخیر مطالعات زیادی به منظور تولید این اسید آلی صورت گرفته است. در این پژوهش، شرایط تولید اسید لاکتیک از آب پنیر پروتئین گیری شده در یک فرایند تخمیر غیر مداوم توسط لاکتوباسیلوس کارژی مورد مطالعه قرار گرفته و به منظور بهینه سازی شرایط محیط کشت، از روش تاگوچی استفاده شد. ۴ غلظت مختلف برای منابع ازت؛ عصاره مخمر، پپتون و سولفات آمونیوم؛ و ۳ سطح برای دما و دور همزن انتخاب شد. در شرایط بهینه تعیین شده با تحلیل های تاگوچی، در یک فرایند غیر مداوم و بدون کنترل pH، پس از گذشت ۲۴ ساعت گرماگذاری نمونه ها، ۵/۱۲ گرم بر لیتر اسید لاکتیک بدست آمد.

کلمات کلیدی:

Lactobacillus casei, Taguchi method, Key words: (+) L-Lactic acid, Whey, Experimental design, کلید واژگان: (+) L-

اسید لاکتیک، آب پنیر، طراحی آزمایش و روش تاگوچی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1828856>

