

عنوان مقاله:

استفاده از شیر خرمای در تولید آنزیم پروتئاز از باکتری *Bacillus coagulans* و کاربرد آن در تهیه پنیر پروبیوتیک

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 14، شماره 67 (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

- استاد گروه علوم و صنایع غذایی و گروه پژوهشی آبزیان، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شیراز

- دانش آموخته کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شیراز

- دانش آموخته کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین پیشوا

- دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شیراز

- دانشجوی دکتری گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شیراز، شیراز

خلاصه مقاله:

چکیده شیر خرمای حاوی مقادیر بالایی از قندهای گوناگون می باشد که می تواند محیط کشت مناسبی برای رشد باکتری ها محسوب گردد. باسیلوس کواگولانس در سال های اخیر به عنوان پروبیوتیک مطرح شده و بدلیل دارا بودن خصوصیات مشترکی با باکتری های اسپور دار و لاکتوباسیل ها توجهات زیادی را به سوی خود جلب کرده است. لذا در این مطالعه شرایط فعالیت بهینه آنزیم پروتئاز، توسط سه باکتری باسیلوس (سرئوس، کواگولانس و سوبتیلیس) بررسی و مقایسه شد. نتایج بیشترین فعالیت تشکیل لخته را در دمای ۳۷ درجه سانتی گراد و pH: ۷-۸، برای باکتری باسیلوس کواگولانس تایید کرد. در ادامه از محیط های کشت مختلف جهت تعیین مناسب ترین محیط برای تولید پروتئاز از باکتری باسیلوس کواگولانس استفاده شد. نتایج نشان داد در محیط کشت حاوی شیر خرمای و کلرید کلسیم بالاترین فعالیت آنزیم وجود دارد. از باکتری باسیلوس کواگولانس همچنین به عنوان پروبیوتیک در تولید پنیر آنالوگ استفاده گردید و خصوصیات فیزیکوشیمیایی پنیر تولیدی مناسب گزارش گردید.

کلمات کلیدی:

کلید واژگان: باسیلوس کواگولانس، پروتئاز، پروبیوتیک، پنیر، شیر خرمای

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1828989>

