

## عنوان مقاله:

تولید سوسیس تخمیری پروبیوتیک بعنوان غذایی فراسودمند با استفاده از سویه های لاکتوباسیلوس پلانتاروم ۷۲۹۹ و لاکتوباسیلوس رامنوسوس GG

## محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 14، شماره 63 (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

## نویسندگان:

Elham Attar - کارشناسی ارشد، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد ورامین- پیشوا، گروه علوم و صنایع غذایی، ورامین، ایران.

Sara Movahed - دانشیار دانشگاه آزاد اسلامی، واحد ورامین- پیشوا، گروه علوم و صنایع غذایی، ورامین، ایران.

Mahnaz Mazaheri Asadi - دانشیار سازمان پژوهش های علمی و صنعتی ایران، گروه بیوتکنولوژی، تهران، ایران.

## خلاصه مقاله:

چکیده در دهه های اخیر تقاضا برای مصرف غذاهای پروبیوتیک یا فراسودمند افزایش یافته است و تلاش های متعددی برای استفاده از آنها در محصولات گوشتی تخمیری شده است. هدف از تحقیق حاضر، تولید سوسیس های تخمیری پروبیوتیک با استفاده از باکتری های پروبیوتیک لاکتوباسیلوس پلانتاروم ۷۲۹۹ و لاکتوباسیلوس رامنوسوس GG (با میزان تلقیح اولیه ۱۰۷ cfu/gr) بعنوان یک غذای فراسودمند و بررسی خواص شیمیایی، میکروبی و حسی آنها بوده است. نتایج آزمون شیمیایی نشان داد که نمونه های پروبیوتیکی دارای بیشترین میزان درصد پروتئین و کمترین میزان درصد رطوبت نسبت به نمونه شاهد بودند. نتایج آزمون شمارش کلی باکتری های پروبیوتیک در زمان های مورد نظر، مشخص نمود که در نمونه های حاوی باکتری پروبیوتیک، ۱۰۶-۱۰۷ سلول باکتریایی زنده در هر گرم از محصول نهایی وجود دارد. نتایج آزمون میکروبی شمارش باکتریهای غیر لاکتیک نشان داد که تیمار حاوی لاکتوباسیلوس پلانتاروم ۷۲۹۹ از بیشترین میزان و تیمار شاهد از کمترین میزان باکتریهای مذکور برخوردار بود. در محصولات نهایی کلیه نمونه ها، هیچ گونه اثری از وجود باکتری های پاتوژن مشاهده نگردید. نتایج ارزیابی ویژگی های حسی نشان داد که در اکثر موارد، نمونه های سوسیس تخمیری پروبیوتیک نسبت به نمونه شاهد از امتیاز بالاتری برخوردار بودند.

## کلمات کلیدی:

Fermented sausage, Probiotic, Lactobacillus plantarum, Lactobacillus rhamnosus  
کلیدواژگان: سوسیس تخمیری، پروبیوتیک، لاکتوباسیلوس پلانتاروم، لاکتوباسیلوس رامنوسوس

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1829323>

