

عنوان مقاله:

ارزیابی زنده مانی لاکتوباسیلوس کازئی در شکلات پروبیوتیک در طی شش ماه نگهداری در دمای انباری و یخچالی

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 14، شماره 62 (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسنده:

خلاصه مقاله:

چکیده امروزه با توجه به نیاز انسان ها به غذاهای فراسودمند و پروبیوتیک و گسترش استفاده از آن ها در رژیم های غذایی، توجه خاصی به سمت تولید و توسعه محصولات پروبیوتیک مبذول گشته است که می توانند نقش مهمی در ارتقای سلامتی جامعه ایفا نمایند. تحقیقات نشان داده اند که شکلات حامل مناسبی برای میکروارگانیسم های پروبیوتیک می باشد. در این مطالعه، شکلات پروبیوتیک حاوی لاکتوباسیلوس کازئی تولید شد و برخی از فاکتورهای فیزیکوشیمیائی شامل pH و فعالیت آبی (aw) به همراه ارزیابی زنده مانی باکتری لاکتوباسیلوس کازئیمورد بررسی قرار گرفتند. افزودن لاکتوباسیلوس کازئی به شکلات تاثیر نامطلوب و معنی داری بر روی پارامترهای فیزیکوشیمیائی pH و فعالیت آبی در طول مدت زمان نگهداریش ماهه در دو دمای متفاوت اتاق و یخچالی، نداشته است ($P < 0.05$). بر اساس نتایج به دست آمده، مقدار فعالیت آبی در شکلات پروبیوتیک بطور معنی داری بیشتر از شکلات کنترل بوده است ($P < 0.05$). همچنین تاثیر معنی داری بر زنده مانی لاکتوباسیلوس کازئی در شکلات پروبیوتیک طی شش ماه نگهداری در دماهای ۲۲ °C و ۴ °C مشاهده نگردید ($P < 0.05$). یافته های بدست آمده نشان می دهند که شکلات پروبیوتیک حاصله می تواند در دمای محیطی نگهداری شود بدون اینکه هیچگونه تغییر نامطلوبی در ویژگی های فیزیکوشیمیائی آن ایجاد شود. همچنین طی دوره نگهداری شش ماهه در دماهای ۲۲ °C و ۴ °C، با اینکه کاهش جزئی در تعداد باکتری پروبیوتیک رخ داده است اما این کاهش در حدی نیست که شمارش پروبیوتیک ها در نهایت از 10^8 CFU/g پائین تر بیاید و بنابراین به عنوان محصول فراسودمند پروبیوتیک شناخته می شود.

کلمات کلیدی:

Chocolate, Probiotic, Survival, Lactobacillus casei, کلید واژگان: شکلات،

پروبیوتیک، زنده مانی، لاکتوباسیلوس کازئی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1829357>

