

عنوان مقاله:

افزایش زنده مانی لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس و بهبود خواص کیفی در ماست سین بیوتیک با استفاده از فیبر سیب و گندم

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 12، شماره 48 (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

Shahin Zomorodi - استادیار بخش تحقیقات فنی و مهندسی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی آذربایجان غربی

Najmeh Aberun - دانشجو آموخته کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی دانشگاه ارومیه،

Asghar Khosro shahi asl - استاد گروه علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی دانشگاه ارومیه، پردیس نازلو، گروه علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی دانشگاه ارومیه

خلاصه مقاله:

چکیده در این تحقیق تاثیر فیبر سیب و انگور در غلظتهای مختلف بر قابلیت زنده مانی لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس و خواص فیزیکیوشیمیایی، حسی و رئولوژیکی ماست سین بیوتیک در طول ۲۹ روز نگهداری در دمای 5 ± 1 درجه سانتی گراد مورد بررسی قرار گرفت. نتایج نشان داد که در تعداد لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس در نمونه شاهد و نمونه حاوی ۵٪ درصد فیبر به ترتیب با یک و ۵٪ سیکل لگاریتمی کاهش به ۶ و ۸۵/۶ سیکل لگاریتمی رسید در حالی که نمونه حاوی ۱ درصد فیبر با ۲۵/۰ سیکل لگاریتمی افزایش از ۳۳/۷ به ۶/۷ سیکل لگاریتمی رسید. این افزایش در نمونه های حاوی فیبر گندم به طور غیر معنی داری بیشتر از فیبر سیب بود. همچنین افزایش مقدار فیبر موجب افزایش گرانبوی و کاهش هم افزایی نسبت به نمونه های فاقد فیبر گردید. ($P < 0.05$) فیبر گندم در مقایسه با فیبر سیب گرانبوی را بیشتر افزایش داد. ($P < 0.05$) همچنین با افزایش مقدار هر دو فیبر امتیاز رنگ و طعم نمونه های ماست بطور معنی داری کاهش یافت که این کاهش در تیمارهای حاوی فیبر سیب بیشتر بود. در کل بین تیمارهای حاوی فیبر، ماست حاوی نیم درصد فیبر گندم بهترین تیمار از نظر رنگ و طعم بود. لذا استفاده از فیبر گندم با غلظت نیم درصد علاوه بر بهبود ویژگی های بافتی و شیمیایی ماست، رضایت مصرف کننده را نیز می تواند به دنبال داشته باشد.

کلمات کلیدی:

Apple fiber, wheat fiber, Lactobacillus acidophilus, Probiotic yoghurt
کلید واژه گان: فیبر گندم، فیبر سیب، لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس، ماست پروبیوتیک

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1829625>

