

عنوان مقاله:

بررسی اثر ترکیبات مکمل بر زنده ماندن باکتری ها در پودر ماست پروبیوتیک معصومه ایزدی^۱، محمد هادی اسکندری^۲، مهرداد نیاکوثری^۳، شهرام شکر فروش^۴، محمد امین حنیف پوره^۵، زهرا ایزدی^۶

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 11، شماره 42 (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسنده:

خلاصه مقاله:

چکیده ماست پروبیوتیک معمول ترین و مهم ترین ماده غذایی پروبیوتیکی محسوب می شود. تحقیقات اخیر نشان داده که زنده ماندن باکتری های پروبیوتیک در طی نگهداری ماست کاهش می یابد. یکی از روش های حفظ زنده ماندن این باکتری ها، تبدیل ماست پروبیوتیک به پودر، با استفاده از خشک کن پاششی در شرایط ملایم می باشد. هدف از این تحقیق، بررسی اثر ترکیبات مکمل بر زنده ماندن باکتری های ماست پروبیوتیک در طی خشک کردن پاششی می باشد. اثر افزودن ترکیبات مکمل (پروتئین آب پنیر تغلیظ شده، مالتودکسترین، لاکتوز، کازئینات سدیم و شیر خشک بدون چربی) در سطح ۵/۱% (w/v) به شیر، بر زنده ماندن باکتری های ماست پروبیوتیک در طی خشک کردن پاششی با دمای هوای ورودی ۱۵۰°C، دبی هوای ورودی ۴۷۸ m^۳/h و دبی خوراک L/h^۲ بررسی شد. نتایج نشان داد که افزودن ترکیبات مکمل به شیر می تواند سبب رشد باکتری ها در ماست پروبیوتیک شود، همچنین سبب افزایش درصد زنده ماندن باکتری ها، در طی خشک کردن پاششی ماست پروبیوتیک گردد.

کلمات کلیدی:

Probiotic yogurt, Spray drying, Ingredient supplementation, Percentage survival
کلید واژگان: ماست پروبیوتیک، خشک کردن پاششی، ترکیبات مکمل، درصد زنده ماندن

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1829736>

