

## عنوان مقاله:

بررسی تاثیر عصاره بره موم بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی، حسی و میکروبی ماست سین بیوتیک تلقیح شده با لاکتوباسیلوس کازئی

## محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 21، شماره 152 (سال: 1403)

تعداد صفحات اصل مقاله: 18

## نویسندگان:

Farzaneh Aeineh - MSc Student, Department of Food Science and Technology, University of Guilan, Rasht, Iran

Reza Karimi - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و مهندسی صنایع غذایی، گرایش فناوری مواد غذایی، دانشگاه گیلان، رشت، ایران

Siamak Gheibi - Department of Food Science and Technology, Faculty of Agricultural Sciences, University of Guilan, Rasht, Iran

## خلاصه مقاله:

فرآورده های لبنی پروبیوتیک همچون ماست یکی از مواد غذایی پرطرفدار در دنیا محسوب می شوند. همچنین ترکیبات فراسودمند از جمله پری بیوتیک ها در کنار پروبیوتیک ها در محصولات مختلف مورد استفاده قرار می گیرند. یکی از ترکیبات فراسودمند بره موم بوده که دارای خواص آنتی اکسیدانی، ضد التهابی، ضد باکتریایی، ضد قارچی، ضد ویروسی و ضد توموری بوده و علاوه بر این خواص، خود به عنوان یک پری بیوتیک مطرح می باشد. این مطالعه با هدف بررسی اثر عصاره بره موم بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی، حسی و میکروبی ماست سین بیوتیک تلقیح شده با لاکتوباسیلوس کازئی انجام شد. این مطالعه در پنج تیمار (شاهد بدون بره موم (A)، ۱%، B) ۲%، C) ۳%، D) ۴%، E) و سه تکرار برای هر تیمار انجام شد. خواص فیزیکی و شیمیایی مانند فعالیت آنتی اکسیدانی و پلی فنول کل، اسیدیته و pH، آب اندازی، بافت (سختی، چسبندگی، فنری و قابلیت جویدن)، زنده مانی پروبیوتیک ها و همچنین خواص حسی (مزه، بو، بافت، رنگ و پذیرش کلی) نمونه های ماست در روزهای ۱، ۷، ۱۴ و ۲۱ اندازه گیری شدند. بالاترین میزان مطلوبیت مربوط به تیمار شاهد بود. کمترین میزان pH در نمونه شاهد و ۱% بود و با تیمارهای ۲%، ۳% و ۴% اختلاف معنادار نشان داد. بیشترین میزان اسیدیته مربوط به تیمار ۴% بود و همچنین در روز بیست و یکم نسبت به روز هفتم، بیشترین میزان اسیدیته در تیمار ۴% مشاهده شد. نتایج زنده مانی ل. کازئی در روزهای مختلف نشان داد که اثر زمان و درصد بره موم بر بقای باکتری پروبیوتیک معنی دار بود. بیشترین تعداد ل. کازئی در تیمار ۴% مشاهده شد. به طور کلی می توان نتیجه گرفت که از بره موم به عنوان یک پری بیوتیک می توان در ماست استفاده نمود که می تواند در بهبود خواص عملکردی و بافتی ماست مفید و موثر باشد.

## کلمات کلیدی:

probiotic, Lactobacillus casei, synbiotic, prebiotic, yogurt, propolis, بره موم, ماست, سین بیوتیک, پری

بیوتیک, پروبیوتیک, لاکتوباسیلوس کازئی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/2028951>

