

## عنوان مقاله:

بررسی تاثیر افزایش سدیم کازئینات و عصاره نعناع بر قابلیت ماندگاری لاکتوباسیلوس کازئی در ماست پروبیوتیک بدون چربی

## محل انتشار:

سومین همایش ملی بیوتکنولوژی کشاورزی ایران (گیاهی، دامی و صنعتی) (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 3

## نویسندگان:

عزیزه رضایی - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی کشاورزی - صنایع غذایی، دانشگاه ارومیه

اصغر خسروشاهی اصل - استاد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه ارومیه

حسن ملکی نژاد - دانشیار گروه فارماکولوژی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه ارومیه

شهین زمردی - استادیار بخش فنی و مهندسی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی آذربایجان

## خلاصه مقاله:

در این تحقیق هدف بررسی تاثیر سدیم کازئینات و عصاره نعناع بر قابلیت ماندگاری لاکتوباسیلوس کازئی با استفاده از روش سطح پاسخ مرکب مرکز وجه می باشد. مقدار کازئینات سدیم در محدوده 0-4 درصد، عصاره نعناع فلفلی 0/4 - 0 درصد و زمان نگهداری در محدوده 4-20 روز بود. در طول نگهداری قابلیت ماندگاری لاکتوباسیلوس کازئی در ماست مورد بررسی قرار گرفت. نتایج نشان داد که اثرات مربعی کازئینات سدیم و زمان و اثر متقابل عصاره و زمان بر میزان رشد این باکتری معنی دار بود  $P > 0/05$  با افزایش سدیم کازئینات تعداد ل.کازئی به مقدار یک سیکل لگاریتمی افزایش و با افزایش زمان ماندگاری تعداد ل.کازئی ابتدا کاهش و سپس افزایش یافت. نتایج نشان داد که مدل نهایی به دست آمده کارآمد بوده و قادر است بطور رضایت بخشی تغییرات ویژگی های مورد آزمون را توجیه کند. راپت بهینه در تهیه این نوع ماست عبارت است از کازئینات سدیم 2 درصد، عصاره نعناع 0/2 درصد و زمان نگهداری 20 روز که در این شرایط تعداد لاکتوباسیلوس کازئی  $109 \times 1$  cfu/g بدست آمد.

## کلمات کلیدی:

لاکتوباسیلوس کازئی، کازئینات سدیم، عصاره نعناع فلفلی، روش سطح پاسخ مرکب مرکز وجه

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/204171>

