

## عنوان مقاله:

بررسی تاثیر فیبر گندم، کارآگینان و آلزینات بر زنده مانى باکتری لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس LAFTI-L10 و خواص حسی دوغ حاوی عصاره شوید

## محل انتشار:

دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

## نویسندگان:

زبیر پیروتی - دانشجوی کارشناسی ارشد تکنولوژی مواد غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان، ای

اصغر خسرو شاهی اصل - استادیار بخش فنی و مهندسی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی آذربایجان

ریحانه احمدزاده قوبدل - استاد گروه علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی دانشگاه ارومیه

## خلاصه مقاله:

در این پژوهش اثر افزودن فیبر گندم، آلزینات، کارآگینان بر قابلیت زنده مانى باکتری لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس و خواص حسی دوغ حاوی عصاره شوید در طول نگهداری با استفاده از طرح آزمایشی CCRD و روش سطح پاسخ (RSM) بررسی گردید. مقدار فیبر گندم در محدوده 1-0 درصد، آلزینات سدیم 0/2-0 درصد، کارآگینان 0/07-0 درصد و زمان نگهداری در محدوده 5-5 روز بود. نتایج حاصل نشان داد با افزایش غلظت کارآگینان و آلزینات تعداد کلنیهای لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس LAFTI-L10 بطور معنی داری افزایش پیدا کرد ( $P < 0.05$ ) بطوریکه بیشترین تعداد لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس LAFTI-L10 با استفاده از غلظت آلزینات 0/2 درصد و کارآگینان 0/07 درصد مشاهده شد. همچنین تعداد لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس در روز 5 در حدود 8/8 سیکل لگاریتمی بود که پس از 55 روز نگهداری تعداد آنها به حدود 6/7 سیکل لگاریتمی رسید. عصاره شوید به دلیل اثرات ضد میکروبی خود تأثیر منفی بر روی رشد باکتری لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس گذاشت. نتایج ارزیابی حسی نیز حاکی از کاهش معنی داری امتیاز رنگ و طعم نمونه های دوغ در اثر استفاده از فیبر گندم بود. ( $P < 0.05$ )

## کلمات کلیدی:

لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس، فیبر گندم، آلزینات، کارآگینان، دوغ، عصاره شوید، خواص حسی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/205392>

