

عنوان مقاله:

بررسی زنده مانی لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس در آب سیب در طول نگهداری در دمای محیط

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

شهره شیخ قاسمی - دانشجوی کارشناسی ارشد تکنولوژی مواد غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد آمل

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

لیلا گلستان - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد آمل

خلاصه مقاله:

سیب حاوی لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس P و آب سیب که PH آن توسط پروتئین آب پنیر به 4/4 تنظیم شده همراه با لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس WP نمونه های آب سیب در دمای 25 ± 5 درجه سانتیگراد به مدت 40 روز نگهداری شدند نتایج تجزیه آماری داده ها نشان داد که در طول زمان نگهداری تغییرات جمعیت لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس معنی دار بود $p < 0.05$ بطوریکه در تیمار WP پایداری پروبیوتیک ها بیشتر بود در پایان دوره نگهداری بعد از 40 روز جمعیت لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس در تیمار WP در حدود 0/5 سیکل لگاریتمی افزایش و در تیمار P در حدود 0/8 سیکل لگاریتمی کاهش یافت مقدار PH و بریکس در طول نگهداری بطور معنی داری کاهش و درصد اسیدیته افزایش یافت $p < 0.05$ بریکس اسیدیته و PH نمونه حاوی آب پنیر بطور معنی داری بالاتر از سایر تیمارها بود $p < 0.05$ تعداد نهایی باکتریهای پروبیوتیک بعد از 40 روز نگهداری در دمای 25 ± 5 درجه سانتیگراد در نمونه های WP بیشتر از حداقل مقدار توصیه شده لازم برای ایجاد اثرات درمانی در سلامتی انسان 7-10-6-10 کلنی در گرم بود.

کلمات کلیدی:

آب سیب، لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس و آب پنیر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/205409>

