

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر کپسوله کردن در زنده ماندن لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس، رنگ، شفافیت و خواص حسی آب سیب

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

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

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

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

خلاصه مقاله:

در این مطالعه زنده ماندن لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس در دو فرم آزاد و کپسوله شده با آلژینات سدیم در آب سیب و تاثیر آن بر رنگ، شفافیت و خواص حسی این محصول بررسی شد. نمونه های آب سیب تولیدی به مدت 60 روز در دمای 5 ± 25 درجه سانتی گراد نگهداری شدند. در طول نگهداری هر 10 روز یکبار آزمایشات رنگ، شفافیت و خواص حسی شامل طعم، رنگو پذیرش کلی و شمارش لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس انجام شد. نتایج تجزیه آماری دادهها نشان داد که تعداد باکتری های پروبیوتیک بعد از 60 روز نگهداری در نمونه آب سیب حاوی پروبیوتیک به شکل کپسوله به میزان یک سیکل لگاریتمی از نمونه آب سیب حاوی پروبیوتیک آزاد بالاتر بود. تغییرات رنگو شفافیت در نمونه های حاوی لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس به صورت کپسوله شده در مقایسه با تیمار حاوی پروبیوتیک به صورت آزاد بطور معنیداری کمتر بود ($p < 0.05$) این نتایج اثر مثبت کپسوله کردن را در حفظ این خواص نشان میدهد. همچنین خواص ارگانولپتیکی، آب سیب پروبیوتیکی برای مصرف کننده قابل قبول بود.

کلمات کلیدی:

آب سیب، لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس، کپسوله کردن، شفافیت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/205614>

