

عنوان مقاله:

بررسی اثر ترکیبات پری بیوتیک بر روی رشد و زنده ماندن باکتری های پروبیوتیک در ماست

محل انتشار:

بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

آزاده مستوفی - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد خوراسگان

مهدی روشن ضمیر - دانشجوی کارشناسی ارشد بخش علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شیراز

محمد گلی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد خوراسگان

خلاصه مقاله:

در این تحقیق تاثیر ترکیبات پری بیوتیک اینولین 1%، نشاسته مقاوم 1%، محلول ملاس 1% و فرکتو الیگوساکارید 1% بر روی رشد و زنده ماندن ترکیبی از باکتری های پروبیوتیک (لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس و بیفیدوباکتر بیفیدیوم) در ماست پروبیوتیک مورد بررسی قرار گرفت. نمونه های تولیدی به مدت 20 روز در دمای 4°C از نقطه نظر میزان تغییرات pH، اسیدیته، شمارش تعداد لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس و بیفیدوباکتریوم بیفیدیوم مورد ارزیابی قرار گرفتند، و با نمونه شاهد (ماست پروبیوتیک بدون ترکیبات پری بیوتیک)، مقایسه گردید. مواد و روشها: در این پژوهش نمونه های ماست حاوی اینولین 1%، نشاسته مقاوم 1%، محلول ملاس 1% و فرکتو الیگوساکارید 1% تولید گردید. پس از تولید ماستها آزمون های pH، اسیدیته، شمارش تعداد لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس و بیفیدوباکتریوم بیفیدیوم در روزهای 0، 5، 10، 15 و 20 اندازه گیری گردید. نتایج و بحث: نتایج حاصل از این تحقیق نشان داد که باکتری ترکیبات پری بیوتیک مورد استفاده به صورت موفقیت آمیزی در طی دوره نگهداری باعث افزایش رشد و زنده ماندن باکتریهای پروبیوتیک گردیدند. نتایج بدست آمده نشان میدهد که از میان ترکیبات پری بیوتیک مورد استفاده 1% نشاسته مقاوم تاثیر بیشتری نسبت به سایر ترکیبات دارد. نتیجه گیری کلی: استفاده از ترکیبات پری بیوتیک منجر به افزایش میزان رشد و زنده ماندن باکتریهای پروبیوتیک لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس و بیفیدوباکتریوم بیفیدیوم نسبت به نمونه شاهد در ماست گردید. از میان ترکیبات پری بیوتیک مورد استفاده 1% نشاسته مقاوم تاثیر بیشتری نسبت به سایر ترکیبات دارد.

کلمات کلیدی:

ماست، پروبیوتیک، پریبیوتیک

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235077>

