

## عنوان مقاله:

پنیر فراسودمند به عنوان یک میان وعده مفید

## محل انتشار:

اولین همایش ملی میان وعده های غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

## نویسندگان:

نصرت عظیمی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار

شادی بصیری - استادیار پژوهش، مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی

## خلاصه مقاله:

باکتری های پروبیوتیک میکروارگانیسم های زنده ای هستند که پس از مصرف در روده ساکن شده و اثرات مفیدی بر سلامتی انسان بر جای می گذارند. فرآورده های تخمیری از جمله پنیر بهترین حامل باکتری های پروبیوتیک محسوب می شوند. وجود چربی در پنیر و شبکه جامد آن شاید عامل مهم در افزایش طول عمر باکتری ها در پنیر یا بدن انسان باشد. هدف از این پژوهش افزایش قابلیت زیستی باکتری های پروبیوتیک در بدن و بهبود خصوصیات فیزیوشیمیایی و حسی پنیر می باشد. برای این منظور از روش میکروکپسوله کردن توسط آلژینات سدیم و از باکتری لاکتوباسیلوس کازئی به عنوان پروبیوتیک در پنیر سفید ایرانی فراپالایش استفاده شد. نتایج نشان داد که باکتری پروبیوتیک لاکتوباسیلوس کازئی به هر دو فرم آزاد و کپسوله با موفقیت در پنیر سفید ایرانی فراپالایش استفاده شده بدون اینکه اثرات نامطلوبی بر کیفیت پنیر داشته باشد. همچنین احتمال کاهش تعداد پروبیوتیک ها در فرم کپسوله شده وجود دارد که در نتیجه نفوذ نمک به داخل کپسول و تجزیه آهسته میکروکپسول ها در طی رسیدن پنیر می باشد.

## کلمات کلیدی:

باکتری های پروبیوتیک، پنیر سفید فراپالایش، لاکتوباسیلوس کازئی، کپسوله کردن

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/267199>

