

عنوان مقاله:

تأثیر اسیدپتیه بر روی غلظت آفلاتوکسین در دوغ با 1 درصد چربی

محل انتشار:

نخستین کنفرانس ملی توسعه کیفیت راهبردی فراگیر در سلامت غذا (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

هستی پورغفار - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان، سمنان، ایزان

مهسا تبری - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی دانشگاه آزاد اسلامی واحد لاهیجان، ایران

خلاصه مقاله:

هدف از این تحقیق دستیابی به روشی سالم و بدون ضرر جهت حذف سم آفلاتوکسین در فرآورده تخمیری شیر است که از نظر تغذیه (انسان) هیچگونه خطری نداشته باشد. مواد آزمایشی عبارت بودند از شیرخشک بدون چربی و بدون آفلاتوکسین، شیر بازساخته با 2% چربی (با افزودن خامه) و 11/5% ماده خشک تهیه شد. نمونه ها به سه قسمت تقسیم شد و یکی به عنوان شاهد (بدون آفلاتوکسین) و به دو نمونه دیگر آفلاتوکسین با دو غلظت مختلف 0/5 و 0/1 MRL اضافه و در دمای 90 درجه سانتیگراد به مدت 30 دقیقه استریل تا دمای 42 درجه خشک شد و از استارترهای رایج ماست (Streptococcus، Lactobacillus bulgaricus thermophile) بر طبق دستور شرکت سازنده به نمونه ها اضافه شد و برای انکوباسیون آماده شد. مدت زمان انکوباسیون تا رسیدن به اسیدپتیه 120 درجه دورنیک 6 ساعت بود و از لحظه صفر هر 2 ساعت نمونه برداری های 3 تایی شد. پس از تخمیر، نمونه های ماست به نمونه های دوغ تبدیل شدند و به مدت 21 روز در 4 درجه سانتیگراد نگهداری گردید. هر هفته در زمان های مشخص نمونه برداری های 3 تایی گرفته شد. از نمونه ها برای تعیین اسیدپتیه و PH نمونه برداری شد. به دلیل ارتباط PH و اسیدپتیه در این پژوهش هر دو پارامترها مورد بررسی قرار گرفته اند. نتایج این تحقیق نشان داد که اسیدپتیه و PH ماست تأثیر معنی داری بر کاهش غلظت آفلاتوکسین داشت. به صورتی که هرچه اسیدپتیه بالا برود و PH کاهش پیدا کند یعنی نزدیک به 4 آفلاتوکسین به دلیل تولید محصولات حاصل از تخمیر و همچنین حضور باکتری های لاکتیکی کاهش بیشتری دارد.

کلمات کلیدی:

آفلاتوکسین M1، باکتری های آغازگر ماست، زمان نگهداری، اسیدپتیه، Ph

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/268133>

