

عنوان مقاله:

تأثیر غلظت آفلاتوکسین M1 بر روی رشد باکتری های لاکتوباسیلوس دلبروکی زیرگونه بولگاریکوس و استرپتوکوکوس ترموفیلوس در دوغ با 1 درصد چربی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

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:

برای این منظور از شیر خشک بدون چربی که فاقد آلودگی به آفلاتوکسین، باقی مانده انتی بیوتیک و حداقل میکروارگانیسم استفاده شد. شیر بازساخته پس از اضافه کردن خامه توسط مربع پیرسون به میزان 2 درصد در دمای 37 درجه سانتی گراد به طور کامل و در دو مرحله در 180 بار هموژنیزه گشت. سپس شیر فاقد آلودگی به سه قسمت مساوی تقسیم و به دو قسمت از آن، توسط محلول های استاندارد کاری آفلاتوکسین M1 اضافه گردید. در دمای 90 درجه سانتی گراد به مدت 30 دقیقه استریل، تا دمای 42 درجه خنک 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 اسیدیته 120 درجه دورنیک 6 ساعت بود و از لحظه صفر هر 2 ساعت نمونه برداری ها 3 تایی شد. پس از تخمیر نمونه های ماست به نمونه های دوغ تبدیل شدند و به مدت 21 روز در 4 درجه سانتی گراد نگهداری گردید. نمونه برداری ها برای انجام کشت های میکروبی در محیط های MRS agar و M17 agar بود. نتایج به این گونه بود که غلظت آفلاتوکسین بر روی لاکتوباسیلوس دلبروکی زیرگونه بولگاریس چه در زمان تخمیر و چه نگهداری اثر معنی داری نداشت ولی بر روی استرپتوکوکوس ترموفیلوس در زمان تخمیر غلظت بیشتر آفلاتوکسین به طور معنی داری در اختلاف با نمونه های دیگر باعث ایجاد سکون شد ولی در زمان نگهداری اثر معنی داری نداشت.

کلمات کلیدی:

آفلاتوکسین M1، باکتری های آغازگر ماست، کشت میکروبی، زمان نگهداری،

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/268137>

