

عنوان مقاله:

تهیه نوشیدنی تخمیری بوزا و بررسی خواص فیزیکی و میکروبی آن

محل انتشار:

همایش ملی پژوهش های کاربردی در علوم و مهندسی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسندگان:

حلیمه دامادانش نیا - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان

مصطفی کرمی

ناهدی

خلاصه مقاله:

در این پژوهش نوشیدنی تخمیری بر پایه ی غلات بوزا با هدف تولید و معرفی آن، با استفاده از دو غله ی گندم و ذرت به صورت دو نمونه بلغورگندم خالص (نمونه 1)، و آرد ذرت خالص (نمونه 2)، از لحاظ ویژگی های فیزیکی و میکروبی مورد آزمایش و بررسی و مقایسه قرار گرفت. بر اساس آنالیزهای آماری انجام شده تمام خصوصیات فیزیکوشیمیایی در دو نمونه دارای تفاوت معنی دار در سطح احتمال 0.05 بودند. نتایج نشان داد نمونه ی (1) ویسکوزیته بالاتری نسبت به نمونه دوم داشت، در مورد ویژگی های حسی، هر دو نمونه از لحاظ ویژگی بو و پذیرش کلی در سطح احتمال 0.05 به طور معنی داری تفاوت داشتند. براساس رتبه بندی انجام شده بر روی دو نمونه ی تولیدی، نمونه ی شماره ی (1) پذیرش بالاتری را نسبت به نمونه دیگر از لحاظ ویژگی بیهای حسی دارا بود. با توجه به آزمون های میکروبی انجام شده، از قبیل شمارش کلی نمونه های بوزا (بین 10×6.0 - 10×1.0 5Cfu/ml شمارش مخمرها بین 103×80 - $104 \text{Cfu/ml} \times 2.0$) و شمارش کپک ها (بین 102×1.0 - $102 \text{Cfu/ml} \times 4.5$) نتایج به دست آمده نشان داد که. مقادیر به دست آمده فوق با توجه به تحقیقات سایر محققین همخوانی دارد.

کلمات کلیدی:

نوشیدنی تخمیری، بوزا، غلات،

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/290630>

