

عنوان مقاله:

عوامل موثر در زنده ماندن پروبیوتیک ها و خصوصیات حسی بستنی سین بیوتیک

محل انتشار:

بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 3

نویسندگان:

مرضیه بهرمندجوی - کارشناسی شیر

لادن امین لاری - دکتری بهداشت مواد غذایی

خلاصه مقاله:

کاهش زنده ماندن پروبیوتیک ها یکی از موانع تولد دسر های منجمد پروبیوتیک می باشد. حفاظت فیزیکی پروبیوتیک ها توسط عمل ریزپوشانی یک رهیافت جدید به منظور افزایش زنده ماندن پروبیوتیک ها می باشد. در این تحقیق بستنی با ترکیب کردن *saccharomyces boulardii* و *L.acidophilus*, فروکتوالیگوساکاریدها *fos* برای افزایش قابلیت زیست شان تهیه شد و در طول ذخیره سازی بستنی اثر *fos* بر بقای پروبیوتیک ها در بدن انسان مورد آنالیز و بررسی قرار گرفته است و نتایج دال بر آن است که *fosnv* مخلوط بستنی سین بیوتیک رشد باکتری های کشت داده شده پروبیوتیک را به طور قابل توجهی بهبود داده است. همچنین در بستنی سین بیوتیک شامل 1% نشاسته مقاوم، سرعت ماندگاری پروبیوتیک در حین ذخیره سازی و دمای مشابه به 30 % می رسد. خصوصیات حسی بستنی های سین بیوتیک بررسی شد و تفاوت معنی داری در طعم و احساس دهانی دیده نشد

کلمات کلیدی:

بستنی، پروبیوتیک، سین بیوتیک، خصوصیات حسی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/297108>

