

عنوان مقاله:

ماندگاری برخی ترکیبات معطر توسط باکتری های اسید لاکتیک

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

حسین جوینده - عضو هیات علمی گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان

سیدعلی مرتضوی - عضو هیات علمی گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد

وحید سمواتی - عضو هیات علمی گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان

خلاصه مقاله:

باکتری ها دارای ماکرومولکول های زیادی بر روی سطح سلولی خود می باشند که با ایجاد خواص سطحی، واکنش های فیزیکوشیمیایی بین سلول ها و سطوح مشترک را دنبال می کنند. با این حال، واکنش های بین باکتری ها و ترکیبات معطر با وجود حضور باکتری ها در بسیاری از محصولات تخمیری، چندان مورد توجه قرار نگرفته است. جهت مطالعه ماندگاری ترکیبات معطر توسط باکتریها، در این تحقیق ماندگاری استرها به وسیله ی باکتریهای اسید لاکتیک از طریق تکنیک فضای استاتیک مورد بررسی قرار گرفت. دو سوبه از باکتری های *Lactococcus lactis* زیرگونه *lactis biov. Diacetylactis* که منعکس کننده تنوع طبیعی ویژگی های سطحی باکتریها می باشند و دو اتیل استر که معمولا در عطر و طعم پنیر نقش ایفا می کنند (اتیل استات و اتیل هگزانات) برای آزمایشات انتخاب شدند. نتایج نشان دادند که باکتری ها از طریق خواص فیزیکوشیمیایی سطحشان، می توانند مستقیما با ترکیبات معطر واکنش دهند یا به طور غیرمستقیم، از طریق تغییر مشخصات امولسیون این کار را انجام دهند. به هر حال، این اثرات بستگی به ویژگی های فیزیکوشیمیایی هر دوی ترکیبات معطر و سطوح باکتریایی دارد

کلمات کلیدی:

باکتری های اسید لاکتیک، ترکیب معطر، خواص سطحی، ماندگاری، واکنش ها

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/297336>

