

عنوان مقاله:

مقایسه خصوصیات حسی و میکروبی داهی ساده و پروبیوتیک با ماست

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

حسین جوینده - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان

رضوانه محمودی - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان

تهمینه نیکبخت - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان

خلاصه مقاله:

داهی محصولی شبیه ماست است که در کشور هند از دیرباز تولید و مصرف می گردد. داهی در مقایسه با ماست از اسیدیته کمتر و آرومای مطلوبتری بواسطه مقدار قابل توجه دی استیل برخوردار است. احتمال زنده ماندن باکتری های پروبیوتیک طی نگهداری داهی به دلیل اسیدیته کمتر در مقایسه با ماست بیشتر می باشد. بنابراین، در این تحقیق داهی پروبیوتیک در دو دمای 37 و 43 درجه سانتیگراد تولید و ویژگی های حسی و میکروبی آن با ماست پروبیوتیک طی سه هفته نگهداری در دمای یخچال بررسی گردید. نتایج نشان داد که تعداد باکتری های LAB و باکتری های پروبیوتیک در نمونه های داهی پروبیوتیک تولید شده در دمای 37 درجه سانتیگراد بویژه پس از گذشت 21 نگهداری بطور معنی داری بالاتر از سایر نمونه ها بود. مقدار باکتری های پروبیوتیک در ماست پروبیوتیک $5/6 \log \text{cfu/g}$ و در نمونه های داهی تخمیر شده در دمای 37 و 43 درجه سانتیگراد به ترتیب $7/6 \log \text{cfu/g}$ و $7/2 \log \text{cfu/g}$ تعیین گردید. همچنین نتایج ارزشیابی آزمون حسی نیز نشان داد که اگرچه نمونه های داهی از کیفیت عطر و طعم بالاتری در مقایسه با ماست برخوردار بودند، اما از نظر بافت و ظاهر کیفیت پایینتری داشتند

کلمات کلیدی:

داهی، پروبیوتیک، ماست، ویژگیهای حسی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/297369>

