

عنوان مقاله:

بررسی رشد باکتری های محافظ در شرایط نگهداری محیطی و یخچال

محل انتشار:

سومین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

پریسا کاوسی - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان، سمنان، ایران

مرضیه بلندی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان، سمنان، ایران

خلاصه مقاله:

در این پژوهش اثر آغازگر محافظ HOLDBAC- YMC، FreshQ2، HOLDBAC- YMB و FreshQ4 در دمای محیطی 25 درجه سانتی گراد و دمای یخچالی 4 درجه سانتیگراد بر قابلیت زیستی مخمرساکاروماسیس سروبیزیه در دوره نگهداری 30 روز مورد بررسی قرار گرفت. شرایط نگهداری محیطی تاثیر چشمگیری بر قابلیت زیست مخمر، آغازگرهای ماست (استرپتوکوکوس ترموفیلوس، لاکتوباسیلوس دلبروکی زیرگونه بولگاریکوس) و تمام آغازگرهای محافظ (لاکتو باسیلوس رامنوسوس، پروپیونی باکتریوم فرود نریچی شرمانی زیرگونه شرمانی، لاکتولاسیلوس کازئی) طی دوره ماندگاری داشت و شمارش سلولی درماست نگهداری شده در شرایط محیطی بیشتر بود. آغازگرهای محافظ باعث افزایش قابلیت زیستی باکتری های استرپتوکوکوس ترموفیلوس و لاکتوباسیلوس دلبروکی زیرگونه بولگاریکوس شد و طوری که در شرایط نگهداری یخچالی شمارش سلولی لاکتوباسیلوس دلبروکی زیرگونه بولگاریکوس درماست حاوی FreshQ2 و HOLDBAC- YMC و شمارش سلولی استرپتوکوکوس ترموفیلوس درماست حاوی HOLDBAC- YMB بیشترین بود.

کلمات کلیدی:

آغازگر محافظ، دوره ماندگاری، قابلیت زیستی، مخمر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/303498>

