

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر خواص فیزیکوشیمیایی آبمیوه مخلوط سیب و موز پروبیوتیک در طول مدت نگهداری

محل انتشار:

سومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

پروانه چلبی - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد مراغه، مراغه، ایران

سامان مهدوی - گروه میکروبیولوژی، واحد مراغه، دانشگاه آزاد اسلامی واحد مراغه، ایران

شهین زمردی - گروه مهندسی صنایع غذایی، واحد مراغه، دانشگاه آزاد اسلامی واحد مراغه، ایران

خلاصه مقاله:

آب میوه پروبیوتیک، یکی از جدیدترین فرصت های نوآوری در تجارت انواع نوشیدنی های سالم در سراسر جهان میباشد. هدف از این تحقیق، بررسی تاثیر خواص فیزیکی شیمیایی آبمیوه مخلوط سیب و موز پروبیوتیک (حاوی باکتری لاکتوباسیلوس کارژی) در طول مدت نگهداری در 4 سطح (1، 20، 40 و 60 روز) میباشد که فاکتور اول مورد بررسی، زمان نگهداری در 4 سطح و فاکتور دوم مقدار پوره موز در 3 سطح (0، 7، 15 درصد) و فاکتور سوم پروبیوتیک در 2 سطح (بدون پروبیوتیک و با پروبیوتیک) است. با افزایش مقدار پوره موز در آبمیوه مخلوط سیب و موز pH بطور معنیداری افزایش و اسیدیته و بریکس کاهش یافت ($p < 0/05$). افزایش pH و کاهش اسیدیته و بریکس در تیمارهای حاوی پروبیوتیک بیشتر از تیمارهای بدون پروبیوتیک بود ($p < 0/05$). شدت رنگ در تیمار بدون پوره موز نسبت به سایر تیمارها پایین تر بود ($p < 0/05$). نتایج حاصل از ارزیابی حسی نیز حاکی است که با افزایش پوره موز، امتیاز طعم و رنگ بطور معنی داری کاهش و امتیاز قوام افزایش یافت ($p < 0/05$). با گذشت زمان نگهداری، امتیاز رنگ و طعم نمونه ها بطور معنی داری کاهش یافته است. این کاهش در تیمارهای حاوی موز کمتر است ($p < 0/05$). استفاده از پروبیوتیک تاثیر معنی داری بر امتیاز رنگ، طعم و قوام آب میوه نداشت ($p < 0/05$). لذا برای تولید کوکتل آب سیب و موز پروبیوتیک حاوی لاکتوباسیلوس کارژی، استفاده از 15 درصد پوره موز با زمان نگهداری 60 روز پیشنهاد میشود.

کلمات کلیدی:

آب سیب، پوره موز، پروبیوتیک، لاکتوباسیلوس کارژی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/334306>

