

عنوان مقاله:

تاثیر پوره موز بر زنده مانى لاکتوباسیلوس کازئی در کوکتل آب سیب

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

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:

در این پژوهش تاثیر استفاده از مقادیر مختلف پوره موز بر زنده ماندن باکتری لاکتوباسیلوس کازئی در کوکتل آب سیب بررسی شده است. مقدار پوره موز در 3 سطح (0، 7 و 15 درصد) که سطح صفر درصد پوره موز به عنوان نمونه شاهد در نظر گرفته شد، و زمان نگهداری در 4 سطح (1، 20، 40 و 60 روز) مورد بررسی قرار گرفت. نتایج نشان داد که افزایش پوره موز تا 15 درصد موجب افزایش معنیدار تعداد این پروبیوتیک در آب میوه گردید ($p < 0/05$). در طول نگهداری در تمام تیمارها تعداد لاکتوباسیلوس کازئی بطور معنیدار کاهش یافت ($p < 0/05$). اما کاهش تعداد لاکتوباسیلوس کازئی در تیمارهای حاوی موز (7 درصد و 15 درصد) بطور معنیدار کمتر از تیمار شاهد بود. تعداد لاکتوباسیلوس کازئی در تیمار حاوی 15% موز تا پایان دوره نگهداری (روز 60) برای تامین اثرات سلامت بخشی کافی (بالاتر از 10^6 CFU/g) بود. لذا برای تولید کوکتل آب سیب و موز پروبیوتیک حاوی لاکتوباسیلوس کازئی، استفاده از 15 درصد پوره موز با زمان نگهداری 60 روز پیشنهاد میشود

کلمات کلیدی:

آب سیب، پوره موز، لاکتوباسیلوس کازئی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/334307>

