

## عنوان مقاله:

مقایسه تاثیر سویه پروبیوتیک لاکتوباسیلوس کازئی در رسیدن اسید چرب کوتاه زنجیر بوتیریک و خواص حسی پنیر خامه ای وینیر UF

## محل انتشار:

اولین همایش علمی پژوهشی زیست شناسی و علوم باغبانی ایران (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

## نویسندگان:

گلاره ناصری - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی، گروه مهندسی کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان

الهام احمدی - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی، گروه مهندسی کشاورزی، دانشگاه علوم و تحقیقات سنج

هیوا کریمی دره آبی - استادیار گروه بهداشت مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه آزاد اسلامی سنج

## خلاصه مقاله:

در دو دهه گذشته استفاده از پروبیوتیک ها در مواد غذایی بخصوص در شیر و فرآورده های لبنی رو به افزایش بوده است. هدف از انجام این تحقیق بررسی بوتیریک اسیدبا استفاده از روش HPLC و خواص شیمیایی در طی تولید و نگهداری پنیر پروبیوتیکی و پنیر خامه ای میباشد. در هر دو نوع پنیر خامه ای و UF در اثر تبدیل اسید چرب بوتیریک به فرآورده های عطری و طعمی درصد آن به طور معناداری کاهش یافت. دو نوع پنیر تولید شده که یکی از آنها به وسیله استارتر تلقیح گردید و دومی از سویه های پروبیوتیکی لاکتوباسیلوس کازئی می باشد. به علاوه در ارزیابی حسی، پنیرهای تولید شده با آغازگر الحاقی پروبیوتیکی لاکتوباسیلوس کازئی به مجموع نمرات بالاتری نسبت به پنیرهای شاهد نشان داده شد. در نهایت با توجه به این نتایج به نظر می رسد که، پنیر پروبیوتیکی تولید شده بالاکتوباسیلوس کازئی در مقایسه با پنیر خامه ای از کیفیت تغذیه ای بالاتری برخوردار باشند.

## کلمات کلیدی:

پنیر پروبیوتیک، پنیر UF، پنیر خامه ای، اسید چرب بوتیریک، خواص حسی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/393617>

