

عنوان مقاله:

بررسی خواص فیزیکی شیمیایی و آهنگ زنده ماننی باکتری های پروبیوتیک ریزپوشانی شده در ماست سین بیوتیک جو

محل انتشار:

سومین همایش سراسری کشاورزی و منابع طبیعی پایدار (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

مهیره موحدی - کارشناس ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت

فرشته چکین - استادیار گروه شیمی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی، آمل، ایران

علی معتمدزادگان - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی، آمل، ایران

خلاصه مقاله:

باکتری های پروبیوتیک، باکتری هایی هستند که با مصرف ترکیبات پری بیوتیک خواص سلامتی زای خود را نشان می دهند. در این پژوهش سعی بر بررسی خواص فیزیکی شیمیایی، زنده ماننی باکتری های پروبیوتیک به دو صورت آزاد و ریزپوشانی شده در ماست قالبی سین بیوتیک شد. پودر پوست جو (ترکیب پری بیوتیکی) در سطوح 0/5، 1 و 2 درصد به نمونه ها اضافه شد و نمونه ها (ماست) طی 28 روز نگهداری مورد آزمایش قرار گرفتند. نتایج نشان داد در تمام نمونه ها طی روز های نگهداری میزان اسیدیتته و سینرزیس افزایش یافت و نمونه های حاوی پودر پوست جو نسبت به نمونه شاهد، میزان سینرزیس بیشتری را نشان داد به نحوی که در روز آخر این مقادیر به ترتیب شامل 133 درجه دورنیک 77% بود. از طرفی کشت های میکروبی حاکی از آن بودند که زنده ماننی باکتری های لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس (پروبیوتیک) بصورت آزاد در نمونه های حاوی ترکیب پری بیوتیکی و شاهد تفاوت چشمگیری داشت به گونه ای که این مقدار باکتری ها در روز آخر به ترتیب برابر 2/8 و 6/3 cfu/ml بود و در حالت ریزپوشانی شده لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس و زنده ماننی تحت شیر شیبه سازی گوارشی انسان طی 28 روز نگهداری به 7/6 cfu/ml رسید که خوشبختانه در دامنه توصیه شده و تعریف محصولات پروبیوتیک سازمان جهانی غذا و دارو بود.

کلمات کلیدی:

پروبیوتیک، پری بیوتیک، سین بیوتیک، ریز پوشانی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/416766>

