

## عنوان مقاله:

اگزوپلی ساکارید ها و بهبود خواص محصولات لبنی

## محل انتشار:

دومین کنفرانس بین المللی یافته های نوین پژوهشی در شیمی و مهندسی شیمی (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

## نویسندگان:

سارا کارخانه - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه مهندسی بیوتکنولوژی، دانشکده مهندسی شیمی، دانشگاه صنعتی سهند تبریز

شاهین نصیری - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه مهندسی صنایع غذایی، دانشکده مهندسی شیمی، دانشگاه صنعتی سهند تبریز

میلاذ ترابفام - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه مهندسی صنایع غذایی، دانشکده مهندسی شیمی، دانشگاه صنعتی سهند تبریز

علی فتحی - دانشجوی کارشناسی مهندسی شیمی، دانشکده مهندسی شیمی، دانشگاه صنعتی سهند تبریز

## خلاصه مقاله:

اگزوپلی ساکارید ها پلیمر هایی با زنجیره بلند و وزن مولکولی بالا هستند که در آب حل یا پخش می گردند و باعث قوام مواد غذایی می گردند. از کاربرد های این ماده می توان به پایدار کنندگی سوسپانسیون، اثر امولسیفایری، ممانعت از سینرسیس، تشکیل فیلم و بهبود کیفیت در محصولات لبنی مانند پنیر و ماست اشاره کرد. این پلیمر ها از لحاظ نوع میکروارگانیزم تولیدکننده به دو دسته تقسیم بندی می شوند که شامل اگزوپلی ساکارید های تولیدی به وسیله باکتری های اسید لاکتیک واگزوپلی ساکارید های تولیدی به وسیله سایر میکروارگانیزم ها، است. تولید اگزوپلی ساکارید ها از اسید لاکتیک باکتری ها در سال های اخیر بدلیل نقش آنها در بافت مواد غذایی مورد توجه قرار گرفته است. این میکروارگانیزم میکرو فلور سودمندی را در ناحیه روده ای فراهم میکند که قادر به سنتز اگزوپلی ساکارید ها بوده و باعث تولید محصول بهداشتی با قابلیت نگهداری بالا و عطر مناسب می شود. یکی از مهمترین کاربردها اگزوپلی ساکارید های میکروبی بهبود بافت در تولید صنعتی ماست و کاهش آباندازی می باشد. بنابراین استفاده از استارترهای تولید کننده اگزوپلی ساکارید ها می تواند جایگزین مناسبی برای قوام دهنده هادر تولید محصولات لبنی مانند ماست به شمار آید. در این مقاله توضیح مختصری از اگزوپلی ساکارید ها آورده شده است، همچنین به مرور کارهای انجام شده در زمینه بهبود خواص محصولات لبنی مانند پنیر، ماست و... و بررسی نتایج آن ها پرداخته شده است.

## کلمات کلیدی:

اگزوپلی ساکارید، میکروارگانیزم، بهبود کیفیت

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/477587>

