

عنوان مقاله:

مطالعه تأثیر عصاره آبی الکی گیاه دارویی درمنه بر زنده مانگی باکتری پروبیوتیک - بیفیدوباکتریوم لاکتیس در ماست پروبیوتیک

محل انتشار:

دومین کنگره سراسری در مسیر توسعه علوم کشاورزی و منابع طبیعی (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

سعید اکبری - دانش آموخته کارشناسی ارشد صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، واحد بیرجند، دانشگاه آزاد اسلامی، بیرجند، ایران

عطاالله اژدری - گروه علوم و صنایع غذایی، استادیار دانشکده کشاورزی واحد بیرجند، دانشگاه آزاد اسلامی بیرجند، ایران

غلامرضا شریف زاده - استادیار اپیدمیولوژی دانشکده بهداشت، دانشگاه علوم پزشکی بیرجند، ایران

خلاصه مقاله:

در این تحقیق امکان تولید ماست پروبیوتیک با استفاده از عصاره آبی-الکی گیاه دارویی درمنه و نیز تأثیر غلظت های مختلف این عصاره بر فعالیت باکتری پروبیوتیک بیفیدوباکتریوم لاکتیس در ماست پروبیوتیک مورد بررسی قرار گرفت. روش بررسی: جهت انجام این تحقیق تیمارهای مختلف از عصاره درمنه با غلظت 0/4، 0/3، 0/2، 0/1 گرم در لیتر به همراه 0/0027 گرم از باکتری لیوفیلیزه بیفیدوباکتریوم لاکتیس استفاده گردید نمونه ها از لحاظ تغییرات PH و اسیدیته و همچنین تعداد باکتری های زنده پروبیوتیک در دوران گرم خانه گذاری و نیز در طول مدت زمان نگه داری در یخچال مورد بررسی و آزمون قرار گرفتند. در روز دهم پس از تولید تمامی نمونه ها با کمک تست پانل مورد ارزیابی حسی قرار گرفته و نتایج حاصل از پرسشنامه ها در آزمون آماری توصیفی و با استفاده از نرم افزار SPSS مورد تحلیل و بررسی قرار گرفتند. نتیجه گیری: در روند تولید ماست پروبیوتیک تغییرات اسیدیته و PH اختلاف معنی داری با هم نداشت. ماست پروبیوتیک که به آن 0/4 گرم در لیتر عصاره آبی-الکی درمنه افزوده شده بود بهترین نتایج را از نظر خواص ارگانولپتیک و ماندگاری داشت. قابلیت زیستی باکتری های مذکور مورد ارزیابی قرار گرفت. در طی دوره 21 روز نگهداری در یخچال در هیچ یک از نمونه ها تعداد باکتری های پروبیوتیک از 106 باکتری پروبیوتیک در هر گرم کمتر نشد.

کلمات کلیدی:

ماست پروبیوتیک، بیفیدوباکتریوم لاکتیس، عصاره آبی-الکی گیاه دارویی درمنه

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/512917>

