

عنوان مقاله:

بررسی اثر پری بیوتیک قند تاگاتوز و فیبر اینولین در تولید بستنی سین بیوتیک وانیلی

محل انتشار:

دومین کنفرانس علمی پژوهشی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

طارق کاظمی - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی دانشگاه غیرانتفاعی صبا، ارومیه، ایران

رضا حیدری - استاد دانشگاه غیرانتفاعی صبا، دانشکده کشاورزی، گروه علوم و صنایع غذایی، ارومیه، ایران

سارا حق جو - دانشجوی دکتری تخصصی مهندسی علوم و صنایع غذایی دانشگاه ارومیه، ایران

خلاصه مقاله:

سابقه و هدف: بستنی در زمره یکی از پرطرفدا ترین و پرمصرف ترین محصولات لبنی قرار دارد ولی به دلیل مقادیر زیاد ساکارز، می تواند باعث بروز دیابت، چاقی و پوسیدگی دندان در مصرف کنندگان شود. بنابراین، جایگزینی قند ساکارز با D - تاگاتوز اهمیت می یابد همچنین در - صورت استفاده از این محصول به عنوان حامل پروبیوتیک ها، می توان بر خواص فراویژه این محصول افزود. استفاده از فیبر اینولین علاوه بر بهبود خصوصیات کیفی محصول سبب بهبود شرایط زیستی و زنده مانی پروبیوتیک ها می گردد. مواد و روشها: در این پژوهش اثر متغیرهای نسبت قند ساکارز به تاگاتوز 0:100، 50:50 و 0:100 و نوع کشت پروبیوتیک (لاکتوباسیلوس، اسیدوفیلوس و بیفیدیوم، لاکتیس) بر ویژگی های میکروبیولوژیک با استفاده از کشت در محیط MRS آگار، درصد قند باقیمانده به روش DNS میزان کل ماده خشک نهایی به روش AOAC، 2005، بستنی سین بیوتیک وانیلی در طول دوره تولید و نگهداری به مدت یک هفته در 21- درجه سانتی گراد مورد بررسی قرار گرفت. تیمارهای دارای 100% ساکارز به عنوان شاهد در نظر گرفته شدند. یافته ها: تمامی تیمارها دارای قابلیت زیستی مناسبی حداقل 7 log cfu/ml در پایان دوره نگهداری انجامادی بودند با این وجود بیشترین قابلیت زیستی در پایان دوره نگهداری مربوط به تیمارهای TA تیمار دارای قند D- تاگاتوز و ل اسیدوفیلوس بود. باکتری ل. اسیدوفیلوس تمایل بیشتری به مصرف قند D- تاگاتوز داشت. ب. لاکتیس باعث کاهش معناداری در مقداری قند تاگاتوز نشد ولی حضور اینولین سبب بهبود ویژگی های رشدی آن شد. تاگاتوز به عنوان یک قند طبیعی با خواص عملکردی و اینولین به عنوان فیبر تشکیل دهنده بافت کم کالری برای بستنی سین بیوتیک، سلامت بخشی این فرآورده را افزایش می دهد. اما نسبت قند ساکارز و تاگاتوز و نوع سوش پروبیوتیک مورد استفاده اهمیت زیادی در قابلیت زیستی پروبیوتیکها و همچنین کیفیت نهایی محصول دارند.

کلمات کلیدی:

سین بیوتیک، قند تاگاتوز، اینولین، پری بیوتیک

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/560389>

