

عنوان مقاله:

بررسی تأثیر تولید کفیر بر کاهش آفاتوکسین M1

محل انتشار:

بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

فیروزه نظریانپور - دانشجو کارشناسی ارشد مهندسی کشاورزی- علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد تبریز

مهسا تبری - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی دانشگاه آزاد اسلامی، واحد لاهیجان

خلاصه مقاله:

هدف از این پژوهش یافتن روشی سالم و بدون ضرر جهت حذف سم آفاتوکسین در فرآورده تخمیری شیر است که از نظر تغذیه انسان هیچگونه خطری نداشته باشد. در این پژوهش اثر آغازگرهای کفیر بر تغییرات غلظت آفاتوکسین M1 که در دو غلظت 0/05 و 0/1 میکروگرم بر لیتر به طور مصنوعی به شیر باز ساخته بدون چربی و 1 درصد چربی در دمای 42 درجه سانتیگراد اضافه شده بود و در طی زمان تخمیر و 21 روز نگهداری کفیر در یخچال بررسی شد. محاسبه غلظت آفاتوکسین M1 بهوسیله کروماتوگرافی مایع با عملکرد بالا مورد بررسی قرار گرفت. همچنین شاخصهای pH، اسیدیته قابل تیتر، لاکتوز، اتانل، غلظت آفاتوکسین و تعداد لاکتیک اسید باکتری و مخمرها اندازه گیری شدند. نتایج نشان داد که آغازگرهای کفیر تأثیر به سزایی در کاهش غلظت آفاتوکسین داشتند. درصد کاهش غلظت آفاتوکسین M1 در کفیر 0/05 میکروگرم بر لیتر در انتهای زمان تخمیر 22 درصد و در انتهای 21 روز نگهداری 34 درصد و در کفیر 0/1 میکروگرم بر لیتر به ترتیب 22/4 و 34/7 درصد بود. همچنین در نمونه هایی که دارای غلظت آفاتوکسین بیشتری بودند، کاهش رشد باکتری و مخمر را شاهد بودیم

کلمات کلیدی:

آفاتوکسین، باکتریهای آغازگیر، کروماتوگرافی مایع با عملکرد بالا، زمان نگهداری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/563915>

