

عنوان مقاله:

بررسی زنده مانی لاکتوباسیلوس کازئی آزاد و کپسوله شده و تاثیر آن بر خواص شیمیایی و حسی در آب هلو

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

افسانه عظیمی محله - دانشگاه آزاد اسلامی، واحد سبزوار، گروه علوم و صنایع غذایی، سبزوار، ایران

شهین زمردی - استادیار بخش فنی و مهندسی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی آذربایجان غربی، ارومیه، ایران

سیدعلی مرتضوی - دانشگاه آزاد اسلامی، واحد سبزوار، گروه علوم و صنایع غذایی، سبزوار، ایران

اعظم عظیمی محله - دانشکده دامپزشکی، دانشگاه آنکارا، گروه بهداشت و تکنولوژی مواد غذایی، آنکارا، ترکیه

خلاصه مقاله:

در این پژوهش زندهمانی لاکتوباسیلوس کازئی (LAFTI-L26 DSL) به دو شکل آزاد و کپسوله در آب هلو و تاثیر آن بر خواص شیمیایی و حسی تیمارها در طول 40 روز نگهداری در دمای 5±1 درجه سانتیگراد بررسی گردید. در این بررسی 3 تیمار در 2 تکرار تهیه شد که عبارت بود از: نمونه شاهد بدون پروبیوتیک (C)، آب هلو حاوی لاکتوباسیلوس کازئی به شکل آزاد (F) و آب هلو حاوی لاکتوباسیلوس کازئی به شکل کپسوله (E). نتایج نشان داد که در طول نگهداری تعداد پروبیوتیک ها در تیمارهای آب هلو حاوی لاکتوباسیلوس کازئی به صورت آزاد و کپسوله شده به ترتیب 1 و 0/5 سیکل لگاریتمی کاهش یافت. ($P < 0.05$) کپسوله کردن پروبیوتیک ها منجر به افزایش قابلیت زیستی این باکتری در مقایسه با فرم آزاد آنها در آب هلو گردید. تیمار حاوی باکتری پروبیوتیک کپسوله دارای کمترین اسیدیتته در طول نگهداری بود. ($P < 0.05$) نتایج حاصل از ارزیابی حسی نیز حاکی از این است که تیمارهای کپسوله دارای امتیاز حسی پایین تری نسبت به بقیه تیمارها بود. ($P < 0.05$) با وجود کاهش امتیاز حسی در تیمار حاوی باکتری پروبیوتیک کپسوله این امتیاز تا 30 روز پس از نگهداری در محدوده خوب و قابل پذیرش بود. بنابراین میتوان از کپسوله کردن در تولید آب هلو پروبیوتیک حاوی لاکتوباسیلوس کازئی با موفقیت استفاده کرد.

کلمات کلیدی:

کپسوله کردن، لاکتوباسیلوس کازئی، پروبیوتیک، آب هلو، قابلیت زیستی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/564510>

