

عنوان مقاله:

مقایسه زنده مانی بیفیدوباکتریوم بیفیدوم ریزپوشانی شده به روش خشک کن پاششی و خشک کن انجمادی

محل انتشار:

اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

اعظم پورسیف اله - واحد شهرقدس، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران

داود زارع - سازمان پژوهشهای علمی و صنعتی ایران، پژوهشکده بیوتکنولوژی

مهتا میرزایی - واحد شهرقدس، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران

خلاصه مقاله:

پروبیوتیکها ترکیبات میکروبی زندهای هستند که با اضافه شدن به مواد غذایی تاثیر مطلوبی بر عملکرد و سلامت انسان میگذارند. بتاکاروتن نیز به عنوان آنتیاکسیدان و پیشساز ویتامین A به ترکیب بسیاری از فرآوردههای غذایی میشود. ریزپوشانی به عنوان یکی از جدیدترین شیوهها، تاثیر قابل ملاحظه‌ای بر زندهمانی پروبیوتیکها دارد. هدف از انجام این تحقیق، بررسی زندهمانی بیفیدوباکتریوم بیفیدوم در حضور بتاکاروتن به عنوان یک آنتیاکسیدان با دو روش ریزپوشانی خشککردن پاششی و خشککردن انجمادی است. امولسیون بتاکاروتن با محلول کازینات سدیم و کاراگینان تهیه و سپس با یک سوسپانسیون غلیظ باکتری بیفیدوباکتریوم بیفیدوم مخلوطگردید. نمونهها توسط دو دستگاه خشککن پاششی و خشککن انجمادی آبیگری شد. میزان زندهمانی باکتری، توسط شمارش به روش رقت سازی بررسی گردید. نتایج نشان داد، زندهمانی بیفیدوباکتر بیفیدوم ریزپوشانی شده با روش خشککردن انجمادی در مقایسه با روش خشککردن پاششی افزایش معنیداری داشت (05/0)

کلمات کلیدی:

ریزپوشانی، خشک کردن پاششی، خشک کردن انجمادی، بتاکاروتن، بیفیدوباکتریوم بیفیدوم

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/573982>

