

عنوان مقاله:

کاربرد باکتری های اسیدلاکتیک در فرمولاسیون ماست

محل انتشار:

کنفرانس بین المللی کشاورزی، محیط زیست و منابع طبیعی در هزاره سوم (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

مهسا امین کاشانی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد محلات، محلات، ایران

محمد باقری - دانشگاه آزاد اسلامی واحد محلات، محلات، ایران

عبدالرضا آقاجانی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد محلات، محلات، ایران

خلاصه مقاله:

ماست یک محصول تخمیر شده لبنی است که از تخمیر شیر به وسیله استرپتوکوکوس ترموفیلوس و لاکتوباسیلوس دلبروکی زیرگونه بولگاریکوس بدست می آید. شیرهای تخمیری نظیر ماست از این جنبه با پنیر متفاوتند که در تولید آنها آنزیم رنین مورد استفاده قرار نمی گیرد و حالت قوام ایجاد شده در آنها ناشی از اسیدی شدن شیر توسط باکتری های اسید لاکتیک است. باکتری های اسید لاکتیک اغلب موجب جلوگیری از رشد سایر میکروارگانیسم ها می گردند و این مسئله اساس توانایی آنها جهت بهبود کیفیت نگهداری و ایمنی برخی محصولات غذایی است. باکتری های اسید لاکتیک که تولید آگزوپلی ساکاریدها (EPS) می کنند، اغلب به منظور افزایش وسکوزیته شیرهای تخمیری نظیر ماست و به جهت کاهش آب اندازی ماست بکار می روند که به این ترتیب دارای مزایای دیگری علاوه بر خواص سلامتی بخش خواهند.

کلمات کلیدی:

اسید لاکتیک، چربی، لاکتوباسیلوس ها، ماست، شیرهای تخمیری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/638062>

