

عنوان مقاله:

بررسی ویژگی های فیزیکوشیمیایی ماست کاکایو پروبیوتیک

محل انتشار:

چهارمین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

مونا شریفی سلطانی - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه آزاد اسلامی، واحد ورامین پیشوا، گروه صنایع غذایی، ورامین، ایران.

گیتی کریم - استاد دانشکده دامپزشکی دانشگاه تهران.

رضوان پوراحمد - دانشیار دانشگاه آزاد اسلامی، واحد ورامین پیشوا، گروه صنایع غذایی، ورامین، ایران.

خلاصه مقاله:

هدف از این بررسی مطالعه امکان تولید محصولی جدید با نام ماست کاکایو کم چرب است که با افزودن باکتری های پروبیوتیک، ارزش غذایی آن ارتقا نموده و در عین حال پذیرش کلی آن هم افزایش یابد. در این پژوهش از باکتری های پروبیوتیک لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس و بیفیدوباکتریوم لاکتیس (به میزان 3% وزنی) و پودر کاکایو (با مقادیر 0/8% و 1/2%) برای تهیه ماست سین بیوتیک با میزان چربی 0/5% و 1/5% استفاده شد. کلیه آزمون های فیزیکوشیمیایی نمونه ها در روزهای یک، هفت، چهارده و بیست و یک بعد از تولید صورت گرفت. نتایج نشان داد در نمونه های حاوی کاکایو نسبت به نمونه های شاهد، افزایش معنی دار PH مشاهده شد ($p < 0/01$). نتایج بررسی تغییرات میزان چربی در نمونه های ماست، افزایش معنی داری را بین نمونه های حاوی کاکایو با نمونه ی شاهد، نشان نداد ($p > 0/01$). همچنین مشخص شد میزان ماده خشک در نمونه های حاوی کاکایو به طور معنی داری بالاتر از شاهد است ($p < 0/01$) که این افزایش به طور کامل به حضور و میزان کاکایو و شکر اضافه شده به ماست بستگی داشته است. بنابراین کاکایو علاوه بر خاصیت پری بیوتیکی، با دارا بودن ارزش تغذیه ای بالا، سبب افزایش مشخص در میزان کالری ماست کاکایو خواهد شد.

کلمات کلیدی:

ماست پروبیوتیک، پودر کاکایو، لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس، بیفیدوباکتریوم لاکتیس

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/647428>

