

عنوان مقاله:

ارزیابی خصوصیات تکنولوژیک و ایمنی سویه های انتروکوکوس فشیوم و انتروکوکوس دورانس جدا شده از پنیر سنتی سیاهمزی

محل انتشار:

اولین کنفرانس بین المللی فناوری های نوین در علوم (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

راضیه پرتوی - استادیار گروه بهداشت مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه تخصصی فناوری های نوین آمل، آمل، ایران

حمیدرضا کاظمینی - استادیار گروه بهداشت مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه تخصصی فناوری های نوین آمل، آمل، ایران

خلاصه مقاله:

میکروارگانیزم ها و به ویژه باکتری های اسید لاکتیک طبیعی و یا افزوده شده به عنوان کشت آغازگر یا الحاقی بر مراحل مختلف تولید پنیر تاثیر شگرفی دارند. هدف از این مطالعه بررسی خصوصیات تکنولوژیک سویه های انتروکوکوس فشیوم و انتروکوکوس دورانس جدا شده از پنیر سنتی سیاهمزی به منظور انتخاب سویه های مناسب از نظر تکنولوژیک برای استفاده در تهیه کشت آغازگر یا الحاقی در تولید پنیر به ویژه پنیرهای سنتی در مقیاس صنعتی و در شرایط بهداشتی می باشد. قوی ترین سویه از نظر کاهش pH سویه SC5 می باشد که پس از 72 ساعت pH شیر را به 5 رساند. ضعیف ترین سویه از نظر کاهش pH سویه SF5 می باشد که حتی پس از 72 ساعت pH شیر را نتوانست به کمتر از 6 برساند، به طوریکه از ساعت 24 اختلاف معناداری با تمام سویه های دیگر ایجاد کرده است. سویه SC5 با 35/4 میلی گرم تیروزین در 5 میلی لیتر شیر قوی ترین سویه از نظر پروتیولیز می باشد. در بین سویه های انتروکوکوس فشیوم و انتروکوکوس دورانس جدا شده از پنیر سنتی سیاهمزی از نظر توانایی لیپولیز اختلاف معناداری وجود دارد. سویه SE16 با 37/10 واحد در دقیقه قوی ترین سویه از این نظر می باشد. نتایج این مطالعه نشان داد که سویه های انتروکوکوس جدا شده از پنیر سنتی سیاهمزی قابلیت استفاده به عنوان کشت آغازگر را نداشته اما به دلیل توانایی خوب پروتیولیز، لیپولیز، تولید دی استیل و مقاومت نسبت به شرایط نامساعد محیطی می توانند در کشت الحاقی در تولید پنیر مورد استفاده قرار بگیرند. سویه SE16 با توانایی بالای پروتیولیز و لیپولیز برای این منظور پیشنهاد می گردد.

کلمات کلیدی:

باکتری های اسید لاکتیک، انتروکوکوس فشیوم، انتروکوکوس دورانس، پنیر سیاهمزی، خصوصیات تکنولوژیک

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/673211>

