

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر نوع کشت آغازگر، دمای گرمخانه گذاری و pH نهایی محصول بر خواص کیفی و ریبولوژیکی دوغ پروبیوتیک

محل انتشار:

فصلنامه علمی پژوهشی میکروبیولوژی کاربردی در صنایع غذایی، دوره 2، شماره 3 (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 18

نویسندگان:

علی دینی - مرکز تحقیقات سلامت پسته، دانشگاه علوم پزشکی رفسنجان، رفسنجان، ایران

سیدمحمدعلی ابراهیم زاده موسوی - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده بیوسیستم، پردیس کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه تهران، کرج، ایران

ناصر صداقت - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد، مشهد، ایران

سیدهادی رضوی - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده بیوسیستم، دانشگاه پردیس کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه تهران، کرج، ایران

خلاصه مقاله:

در این پژوهش تاثیر عوامل نوع کشت آغازگر، دمای گرمخانه گذاری و pH نهایی بر زنده مانای باکتریهای لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس و بیفیدوباکتریوم لاکتیس و خصوصیات ریبولوژیکی و حسی در دوغ پروبیوتیک مورد مطالعه قرار گرفت از دو آغازگر ABY1 و ABY2 در سه دمای گرمخانه‌گذاری 37 °C، 40 °C و 44 °C و در چهار سطح pH نهایی 4/0، 4/4 و 4/6 استفاده شد ارزیابی آماری نشان داد در ارتباط با قابلیت زیستی پروبیوتیکها میان متغیرهای ذکر شده اثر معنیداری وجود دارد بهترین نمونه ها از نظر زندهمانی کل باکتریهای پروبیوتیک، نمونه تهیه شده از آغازگر ABY2 با دمای گرمخانه‌گذاری 37 °C و pH نهایی 4/4 و 4/6 بودند دمای گرمخانه گذاری و pH نهایی تاثیر معنیداری بر رفتار جریان و قطر ذرات داشتند با کاهش pH از 4/6 به 4 قطر ذرات افزایش یافته و پس از کاهش pH به 3/8 قطر ذرات کاهش یافت دمای گرمخانه‌گذاری 44 °C نسبت به 37 °C و 40 °C باعث افزایش قطر ذرات، ویسکوزیته و تفاوت در احساس دهانی نمونه ها گردید بهترین طعم، احساس دهانی و پذیرش کلی در نمونه های تخمیر شده در دمای 44 °C مشاهده شد و نمونه های با بیشترین زندهمانی پروبیوتیک ها به میزان متوسط ارزیابی شدند.

کلمات کلیدی:

بیفیدوباکتریوم لاکتیس، خواص کیفی، دوغ پروبیوتیک، زندهمانی، لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/752053>

