

عنوان مقاله:

نقش باکتری های اسید لاکتیک در تولید ترکیبات آروماتیک

محل انتشار:

دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

محمد امین میری - دکتری تخصصی بیو تکنولوژی علوم و صنایع غذایی، عضو هیئت علمی گروه مهندسی علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه زابل

سعید کلانتری - دانشجوی کارشناسی ارشد زیست فناوری مواد غذایی دانشگاه زابل

طیبه شهرباری - کارشناسی زیست شناسی، کارشناس مسئول مواد غذایی و بهداشتی، دانشگاه علوم پزشکی زاهدان

خلاصه مقاله:

باکتری های اسید لاکتیک (LAB) مدت هاست که در صنایع غذایی به عنوان محیط کشت آغازگر برای تولید فرآورده های تخمیری استفاده می شود. یک تنوع بیولوژیکی طبیعی گسترده در بین گونه های LAB یافت می شود که امکان خوبی برای افزایش عطر و طعم و تنوع محصولات لبنی فراهم می کند. سطوح نسبتا بالایی از چربی ها، پروتئین ها و کربوهیدرات ها در محصولات لبنی سبب می شود که عوامل شیمیایی فعال طعم بر اساس خواص عمومی مانند قطبیت یا نوسانات جدا شوند. بیش از 100 ترکیب فرار در ماست با غلظت های کم ردیابی یافت می شود که تعداد اندکی از آنها در تحقیقات غلظت نسبتا بالایی داشتند. غلات، سبب رشد و بقاء سویه های LAB در طی تخمیر می شوند، زیرا آنها حاوی ترکیبات پری بیوتیک هستند. بنابراین، سبوس گندم به عنوان یک حامل کم هزینه برای تثبیت سلول های گونه های کازئی و بولگاریکوس جهت تولید ماست پروبیوتیک با خواص آروماتیک بیشتر استفاده شد. امروزه اکثر ترکیبات معطر از طریق واکنش های پیچیده شیمیایی ساخته، خالص سازی و استخراج شده و در صنایع غذایی به منظور ایجاد عطر و طعم مورد پسند مصرف کنندگان استفاده می شوند. تولید دی استیل توسط آغازگرهای لاکتیکی ساده و مخلوط مورد بررسی قرار گرفت و شرایط مناسب تولید، تعیین شد. دانستن کلید ترکیبات معطر و ریشه آنها، تولید کنندگان را برای تولید محصولات لبنی با پذیرش بیشتر مصرف کننده قادر می سازد.

کلمات کلیدی:

لاکتیک، باکتری، عطر، طعم، آغازگر، لبنی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/873472>

