

عنوان مقاله:

بررسی زنده مانی باکتری بالقوه پروبیوتیک لاکتوباسیلوس کازئی زیرگونه کازئی در ماست چکیده گاوی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

مهری توکل نیا - دانش آموخته دوره کارشناسی ارشد رشته زیست فناوری مواد غذایی، گروه علوم و صنایع غذایی، واحد مهاباد، دانشگاه آزاد اسلامی، مهاباد، ایران

کیوان ابراهیمی محمدی - استادیار - دکترای تخصصی بهداشت مواد غذایی، گروه علوم و صنایع غذایی، واحد مهاباد، دانشگاه آزاد اسلامی، مهاباد، ایران

سامان یزدان ستا - استادیار - دکترای تخصصی اصلاح نباتات، گروه زراعت و اصلاح نباتات، واحد مهاباد، دانشگاه آزاد اسلامی، مهاباد، ایران

خلاصه مقاله:

در این تحقیق زنده مانی باکتری لاکتوباسیلوس کازئی زیرگونه کازئی (*Lactobacillus casei ssp. casei*) در ماست چکیده پروبیوتیک گاوی بررسی شده است. نمونه ها در پنج تیمار (شاهد، 0/5% و 1% و 2% و 2/5% از باکتری) تهیه شدند. آزمون های میکروبی در سه تکرار و در روزهای 1، 7، 14 و 21 نگهداری یخچالی صورت گرفت. نتایج بدست آمده با نرم افزار SPSS مورد تجزیه و تحلیل قرار گرفت. نتایج تجزیه واریانس داده های آزمون های میکروبی نشان داد که بین تیمار، زمان و اثر متقابل تیمار در زمان، اختلاف آماری معنی داری در سطح 1% وجود دارد. نمودار برش دهی اثر متقابل و مقایسه میانگین آزمون میکروبی نشان داد در روز اول آزمون میکروبی بیشترین زنده مانی مربوط به تیمار حاوی 2% پروبیوتیک و در روز هفتم بیشترین مقدار آن مربوط به تیمار 0/5% بود. همچنین در روز چهاردهم نیز بیشترین مقدار زنده مانی مربوط به تیمار 2% پروبیوتیک و در روز بیست و یکم بیشترین مقدار مربوط به تیمار 2/5% پروبیوتیک بود. ولی تیمارهای 2% و 1% در روز بیست و یکم نیز اختلاف چندانی با تیمار 2/5% نداشتند و زنده مانی باکتری در این دو تیمار نیز مقبول بود. درکل نمودار مقایسه میانگین تیمارها از لحاظ اثر بر تعداد باکتری ها نشان داد که تیمار حاوی 2% باکتری پروبیوتیک مطلوب ترین تیمار از لحاظ زنده مانی میکروبی در طول بیست و یک روز نگهداری است.

کلمات کلیدی:

ماست چکیده، لاکتوباسیلوس کازئی، پروبیوتیک، زنده مانی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/873625>

