

عنوان مقاله:

تأثیر لاکتوباسیلوس پلانتاروم بعنوان مایه کشت الحاقی به دو صورت آزاد و کپسوله بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی، میکروبی، بافتی و حسی پنیر سفید ایرانی طی زمان نگهداری

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

افشین سلیمانی رامبد - دکتری تخصصی (PhD) علوم و صنایع غذایی بهداشت مواد غذایی، معاونت بهداشت و کنترل مواد غذایی، اداره بهداشت، امداد و درمان نیروی زمینی ارتش جمهوری اسلامی ایران، تهران، ایران

هدیه پورمولائی - دکتری تخصصی (PhD) علوم و صنایع غذایی بهداشت مواد غذایی، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آمل، آمل، ایران

سید محمدحسن قاضی زاده - دکتری پزشکی و کارشناس عالی بهداشت (MPH)، معاونت بهداشت و کنترل مواد غذایی، اداره بهداشت، امداد و درمان نیروی زمینی ارتش جمهوری اسلامی ایران، تهران، ایران

نادر شهباز - دکتری دامپزشکی (DVM) و کارشناس عالی بهداشت (MPH)، معاونت بهداشت و کنترل مواد غذایی، اداره بهداشت، امداد و درمان نیروی زمینی ارتش جمهوری اسلامی ایران، تهران، ایران

خلاصه مقاله:

غذای پروبیوتیکی، یک محصول فرآیند شده حاوی مقدار کافی از میکروارگانیسم های زنده در یک ماتریکس مناسب بوده تا میکروفلور مربوط را در قسمتی از بدن میزبان جایگزین کرده و اثرات سلامت بخشی را برای آن فراهم نماید. تأثیر لاکتوباسیلوس پلانتاروم (ATCC 8014) بعنوان باکتری پروبیوتیک به دو صورت آزاد و کپسوله روی خصوصیات فیزیکوشیمیایی، میکروبی و آنالیز پروفایل بافت پنیر سفید ایرانی طی 60 روز نگهداری در دمای 4-6 درجه سانتیگراد بررسی شد. تیمارها عبارت بودند از: (C)، کنترل، حاوی استارتر تجاری و بدون پروبیوتیک، (LP)، تیمار حاوی لاکتوباسیلوس پلانتاروم ب صورت آزاد و تیمار (LPC) حاوی لاکتوباسیلوس پلانتاروم بصورت کپسوله. قابلیت زیستی لاکتوباسیلوس پلانتاروم، درصد چربی و نمک، pH، رنگ، پروفایل بافت و خواص حسی پنیرها طی رسیدگی تعیین شد. طبق نتایج، تعداد لاکتوباسیلوس پلانتاروم در LP (حدود 2/1 سیکل لگاریتمی) بیشتر از LPC (حدود 1/5 سیکل لگاریتمی) کاهش یافت ($P < 0.05$). درصد نمک در LP و میزان pH و درصد چربی در LPC بطور معنی داری بیشتر بود (0.05 0.05). میزان سختی نمونه داد ($P > 0.05$). در مجموع می توان با الحاق لاکتوباسیلوس پلانتاروم کپسوله در پنیر سفید ایرانی، علاوه بر ارتقاء قابلیت زیستی این باکتری و دستیابی به سطوح قابل قبولی از باکتری های زیست پذیر، محصولی با ویژگی های کیفی مطلوب تولید نمود.

کلمات کلیدی:

پنیر سفید ایرانی، پروبیوتیک، لاکتوباسیلوس پلانتاروم، کپسوله کردن

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/873736>



