

عنوان مقاله:

تولید ماست پروبیوتیک با عصاره گیاه کنگر و کفیر پروبیوتیکی و ارزیابی اثر آن بر فعالیت باکتری-های پروبیوتیکی لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس و بیفیدوباکتریوم بیفیدوم

محل انتشار:

نشریه میکروبیولوژی دامپزشکی، دوره 14، شماره 2 (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

علی جواهری - دانش آموخته دانشکده دامپزشکی، واحد کازرون، دانشگاه آزاد اسلامی، کازرون، ایران

آمنه خوشوقتی - گروه علوم درمانگاهی، دانشکده دامپزشکی، واحد کازرون، دانشگاه آزاد اسلامی، کازرون، ایران

محمد حسین مرحمتی زاده - گروه بهداشت مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی، واحد کازرون، دانشگاه آزاد اسلامی، کازرون، ایران

خلاصه مقاله:

مصرف فرآورده‌های پروبیوتیک به خصوص ماست بین مردم بسیار قابل قبول بوده و این امر به دلیل تاثیر آن‌ها بر سلامت مصرف‌کنندگان است. در این مطالعه اثر دوزهای مختلف عصاره گیاه کنگر (3/0 %، 6/0 % و 9/0 %) و کفیر پروبیوتیک بر رشد باکتری‌های پروبیوتیک لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس و بیفیدوباکتریوم بیفیدوم در ماست بررسی شد. محصولات پروبیوتیک به روش استاندارد Tamime تولید شد. پس از آن محصولات از نظر حسی، pH، اسیدیته و شمارش میکروبی در طول دوره گرم‌خانه‌گذاری و نگره‌داری مورد بررسی قرار گرفتند. مقادیر حاصل از طریق آزمون‌های آماری توصیفی با استفاده از نرم‌افزار SPSS تجزیه و تحلیل شد. نتایج نشان داد که زمان، تاثیر معنی‌داری (P-Value < 05/0) بر pH و اسیدیته دارد که با افزایش زمان، pH کاهش و اسیدیته افزایش می‌یابد. تعداد باکتری‌ها به 10^{10} cfu/ml در طول مدت گرم‌خانه‌گذاری رسید و در طول مدت نگره‌داری تقریباً به همین مقدار باقی ماند. همچنین مشخص شد که افزایش غلظت عصاره گیاه کنگر به همراه کفیر اثر مثبت بر روی رشد باکتری‌های پروبیوتیک لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس و بیفیدوباکتریوم بیفیدوم دارد. در ارزیابی حسی، ماست حاوی 6/0 گرم بیفیدوباکتریوم بیفیدوم بهترین طعم و بو را داشت و ماست حاوی 6/0 گرم لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس کمترین امتیاز را داشت.

کلمات کلیدی:

پروبیوتیک، لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس، بیفیدوباکتریوم بیفیدوم، کنگر، کفیر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/891770>

