

عنوان مقاله:

دوغ و عوامل فساد میکروبی در آن

محل انتشار:

ششمین کنگره علمی پژوهشی توسعه و ترویج علوم کشاورزی و منابع طبیعی در ایران (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

زهرا ایزدی مهر - کارشناسی ارشد میکروبیولوژی مواد غذایی، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد

مسعود یاورمنش - دانشیار، میکروبیولوژی مواد غذایی، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد

محمدباقر حبیبی - استاد، میکروبیولوژی مواد غذایی، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد

محمدرضا عدالتیان - دانشیار، میکروبیولوژی مواد غذایی، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد

خلاصه مقاله:

دوغ یک نوشیدنی حاصل از تخمیر لاکتیکی شیر و از فرآورده های قدیمی ایران است که میتوان آن را جزو نوشیدنی ماست با ویسکوزیته پایین محسوب نمود. دوغ از ترکیب آب و ماست به نسبت های متفاوت تولید میگردد که چگونگی ترکیب ماست از نظر چربی، پروتئین و ماده خشک کل در فرآورده نهایی موثر میباشد. مصرف دوغ در هر وعده باعث کاهش قابل توجه در تعداد باکتری های پاتوژن شده و از آلودگی های میکروبی جلوگیری میکند. این منبع با دارا بودن مواد بسیار مغذی یک محیط مناسب جهت رشد میکروارگانیسم های فاسد کننده نیز میباشد. این میکروارگانیسمها با تولید ترکیباتی سبب تغییر عطر و طعم، بادکردگی، کاهش زمان ماندگاری و در نهایت فساد این محصول با ارزش میگردد

کلمات کلیدی:

دوغ، خواص فیزیکی دوغ، پروبیوتیک، عوامل فساد میکروبی دوغ

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/911151>

