

عنوان مقاله:

اثر باکتری لاکتوکوکوس لاکتیس PTCC ۱۳۳۶ (پاشش سطحی) و کاربرد پروپیونات کلسیم بر ماندگاری و خواص حسی نان لواش

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 13، شماره 56 (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

Mina Barani - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی قوچان

Mohammad Ali Najafi - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه زابل

Atta Salehi - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی قوچان

خلاصه مقاله:

چکیده از مهمترین عوامل فساد نان می توان به انواع فساد های کپکی اشاره نمود که عمدتاً ناشی از آسپرژیلوس، فوزاریوم و پنی سیلیوم می باشد. باکتری های اسید لاکتیک از جمله نگهدارنده های زیستی هستند که به دلیل خواص ضد میکروبی و در پاره ای از موارد به علت تاثیرات مثبتی که بر خواص ارگانولپتیک دارند، بسیار مورد توجه قرار گرفته اند. در این پژوهش تاثیر محلول پاشی باکتری لاکتوکوکوس لاکتیس PTCC ۱۳۳۶ در سه غلظت (۰، ۱۰۴ و ۱۰۶ cfu/cm²) و استفاده هم زمان پروپیونات کلسیم در سه غلظت (۰، ۲/۰ و ۴/۰ درصد) بر فعالیت کپک ها، خواص ارگانولپتیک نان لواش و نیز تاثیر آن بر کاهش مقدار مصرف پروپیونات کلسیم بررسی گردید. در نان های تهیه شده، pH، اسیدیته و مقدار کپک زدگی (مشاهده ی ماکروسکوپی و آزمایشگاهی) اندازه گیری شد. نتایج نشان داد پاشش باکتری لاکتوکوکوس لاکتیس PTCC ۱۳۳۶ بر سطح نان می تواند با قدرت بیشتری در مقایسه با پروپیونات کلسیم باعث کاهش کپک زدگی گردد. بطوری که کمترین مقدار کپک زدگی در نمونه M۳P۳ (نمونه حاوی ۱۰۶ cfu/cm² و ۳/۰٪ پروپیونات کلسیم) مشاهده گردید. همچنین نتایج نشان داد کاربرد هم زمان لاکتوکوکوس لاکتیس PTCC ۱۳۳۶ و پروپیونات کلسیم بر روی ممانعت از رشد کپک ها اثر تشدید کنندگی دارند.

کلمات کلیدی:

Mold, Lactococcus lactis, Lavash Bread, کلید واژگان: کپک، لاکتوکوکوس لاکتیس، نان لواش، پروپیونات کلسیم

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1829467>

