سیویلیکا - ناشر تخصصی مقالات کنفرانس ها و ژورنال ها
گواهی ثبت مقاله در سیویلیکا
CIVILICA.com

عنوان مقاله:
بررسی تاثیرpH و اسیدیته بر زنده مانی باکتریهای پروبیوتیک و خواص حسی در دوغ

محل انتشار:
دومین کنفرانس ملی غذای فراسودمند (عملگر) (سال: 1387)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:
علی دینی - *دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه تهران).*

سیدهادی رضوی - *گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه تهران*

سیدمحمد ابراهیم زاده موسوی - *گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه تهران*

خلاصه مقاله:
تاثیر تغییراتpH و اسیدیته بر زنده مانی باکتریهای پروبیوتیک در دوغ و خواص حسی آن طی 21 روز مورد مطالعه قرار گرفت کهاغازگر مورد استفاده کشت مخلوط لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس ، بیفیدیو باکتریوم لاکتیس(BB-12ABY)بود. فرایند تخمیر در سهpH،4,4و4,2و4,0 متوقف و تیمارها به مدت 21 روز در سه دمای 5 15 و 25 درجه سانتیگراد نگهداری شدند مشخص شد که مرگ و میر بیفیدیوباکتریوم لاکتیس طی نگهداری از همانpH4,4 به شکل خطی ، در حالیکه مرگ و میرباسیلوس اسیدوفیلوس تنها پس از رسیدن تیمارها به4,05±0,05pH درزمان نگهداری آغاز شد. و شیب منحنی زنده مانیلاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس در ناحیه خطی3-2برابر شیب منحنی زنده مانی بیفیدیو باکتریوم لاکتیس بود. بهترین طعم، احساس دهانی و پذیرش کلی هر تیمار متعلق به نمونه های نگهداری شده در دمای15بود با توجه به اینکه زندهمانی باکتریها در محصولات پروبیوتیک مهمترین پارامتر است بهترینpH برای توقف تخمیر 4,4 و بهترین دمای نگهداری 5 درجه سانتیگراد پیشنهاد می شود تا باکتریها به مقدار بحرانیpH که موجب کاهش شدید زنده مانی آنها در زمان نگهداری می شود نرسند.

کلمات کلیدی:
پروبیوتیک، بیفیدیوباکتر، لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس، دوغ pH

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:
https://civilica.com/doc/161289